

www.GEAppliances.ca

Electric Coil & Radiant Ranges

Owner's Manual

Coil Top and Radiant Top Models

Standard Clean Models	*Self-Clean Models*
JCBS630	*JCB630*
JCBS660	*JCB635*

Write the model and serial numbers here:

Model # ___________________

Serial # ___________________

You can find them on a label, behind the storage drawer on the oven frame.

183D6379P075 *29-5853*

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING

Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electric shock, serious injury or death.

ANTI-TIP DEVICE



⚠ WARNING

- **All ranges can tip.**
- **BURNS or other SERIOUS INJURIES can result.**
- **INSTALL and CHECK the ANTI-TIP bracket following the instructions supplied with the bracket.**

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

For Freestanding Ranges:
To check if the bracket is installed and engaged properly, remove the storage drawer or kick panel and look underneath the range to see that the leveling leg is engaged in the bracket. On models without a storage drawer or kick panel, carefully tip the range forward. The bracket should stop the range within 10.2 cm (4 inches) If it does not, the bracket must be reinstalled If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.

If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call. 1 800 561 3344 to receive at no cost. For installation instructions of the bracket, visit GEAppliances.ca

⚠ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this appliance for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children above a range or on the backguard of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not touch the surface units, the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units, areas near by the surface units or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may be come hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Do not use aluminum foil to line drip pans or any where in the oven, except as described in this manual. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cook tops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass Shock, fire or cuts may occur.
- Cook meat and poultry thoroughly —meat to at least an internal temperature of 71.1 °C (160 °F) and poultry to at least an internal temperature of 82.2 °C (180°F)— Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

⚠ WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠WARNING IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT THE FIRE FROM SPREADING:

- Do not use water on grease fires Never pick up a flaming pan. Turn the controls off Smother a flaming pan on a surface unit by overing the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. ***Do not force the door open*** Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven Failure to follow this instruction may result in severe burns.

⚠WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface units unattended at medium or high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size—select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to surface unit will also improve efficiency.

  Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over near by surface units.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- If power is lost to an electric cooktop while a surface unit is ON, the surface unit will turn back ON as soon as power is restored In the event of power loss, failure to turn all surface unit knobs to the OFF position may result in ignition of items on or near the cooktop, leading to serious injury or death.

WARNING RADIANT COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS *(Some models)*

- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Do not cook on a broken cooktop. If glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used. If the cooktop is inadvertently turned on, they may ignite. Heat from the cooktop or oven vent after it is turned off may cause them to ignite also.
- Use CERAMA BRYTE® ceramic.Cooktop Cleaner and CERAMA BRYTE® Cleaning Pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Note:. Sugar spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning the glass cooktop section for detailed instructions.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.

WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use Items stored in an oven can ignite.
- Do not use aluminum foil to line the oven bottom. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.

WARNING SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS *(Some models)*

The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. Follow these instructions for safe operation.

- Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks and other utensils from the oven. Only gray porcelain-coated oven racks may be left in the oven. Do not use self-clean to clean other parts, such as drip pans or bowls.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

Using the radiant surface units. *(on some models)*

NOTE: *Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.*



Never cook directly on the glass. Always use cookware.



Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on.



Do not slide cookware across the control or cooktop surface because it can scratch the glass. The glass is scratch-resistant, not scratchproof.

About the Radiant Surface Units

⚠WARNING: The surface units are automatically disabled during the self-clean cycle. Make sure that all surface unit controls are turned off at all times during the self-clean cycle. Any surface unit that is set to an on position, while the self-clean cycle is operating, will automatically come on after the self-clean cycle is finished, and could result in an on, unattended surface unit.Wait until the self-clean cycle is finished to set and use the surface units.

The radiant cooktop features heating units beneath a smooth glass surface.

Cooktop temperatures increase with the number of surface units that are on. With 3 or 4 units turned on, surface temperatures are high. Always use caution when touching the cooktop.

An indicator light will come on when the surface unit is turned on.

The appropriate **HOT** surface indicator light will glow when its corresponding radiant element is turned on and will remain on until the surface has cooled below 65.5°C (150°F).

NOTE:

Hot surface indicator light will:

- *Come on when the surface unit is hot to the touch.*
- *Stay on even after the unit is turned off.*
- *Glow brightly until the unit has cooled below 65.5°C (150°F).*

NOTE: *A slight odor is normal when a new cooktop is used for the first time. It is caused by the heating of new parts and insulating materials and will disappear in a short time.*

NOTE: *On models with light-colored glass cooktops, it is normal for the cooking zones to change color when hot or cooling down. This is temporary and will disappear as the glass cools to room temperature.*

It is safe to place hot cookware from the oven or surface on the glass cooktop when the surface is cool.

Even after the surface units are turned off, the glass cooktop retains enough heat to continue cooking. To avoid overcooking, remove pans from the surface units when the food is cooked. Avoid placing anything on the surface unit until it has cooled completely.

- *Water stains (mineral deposits) are removable using the cleaning cream or full strength white vinegar.*
- *Use of window cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. The cleaning cream will remove this discoloration.*
- *Don't store heavy items above the cooktop. If they drop onto the cooktop, they can cause damage.*
- *Do not use the surface as a cutting board.*

Temperature Limiter

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

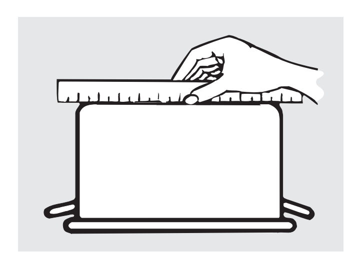
The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot.

The temperature limiter may cycle the units **off** for a time if:

- *The pan boils dry.*
- *The pan bottom is not flat.*
- *The pan is off center.*
- *There is no pan on the unit.*

Selecting types of cookware.

The following information will help you choose cookware which will give good performance on glass cooktops.


Check pans for flat bottoms by using a straight edge.


Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended.

Stainless Steel:
recommended

Aluminum:
heavy weight recommended

Good conductivity. Aluminum residues sometimes appear as scratches on the cooktop, but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin-weight aluminum should not be used.

Copper Bottom:
recommended

Copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the cooktop is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass cooktops. An overheated copper bottom pot will leave a residue that will permanently stain the cooktop if not removed immediately.

Porcelain Enamel-Covered Cast Iron:
recommended

As long as the cookware is covered completely with porcelain enamel, this cookware is recommended. Caution is recommended for cast-iron cookware that is not completely covered with smooth porcelain enamel, as it may scratch the glass-ceramic cooktop.

Glass-Ceramic:
usable, but not recommended

Poor performance. May scratch the surface.

Stoneware:
usable, but not recommended

Poor performance. May scratch the surface.

Home Canning Tips:

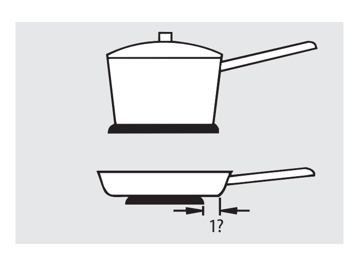
Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr® and the Department of Agriculture Extension Service.

To prevent burns from steam or heat, use caution when canning.

The following information will help you choose cookware which will give good performance on coil cooktops.

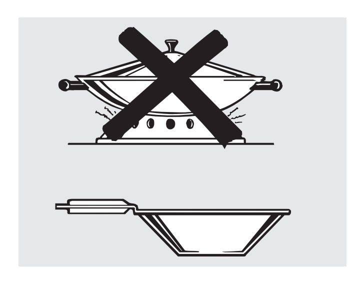


Not over 1 inch

Surface Cookware Tips

Use medium- or heavy-weight cookware. Aluminum cookware conducts heat faster than other metals. Cast-iron and coated cast-iron cookware are slow to absorb heat, but generally cook evenly at low to medium heat settings. Steel pans may cook unevenly if not combined with other metals.

For best cooking results, pans should be flat on the bottom. Match the size of the saucepan to the size of the surface unit. The pan should not extend over the edge of the surface unit more than 2.5 cm 1 inch.


Use only flat-bottomed woks.

Wok Cooking

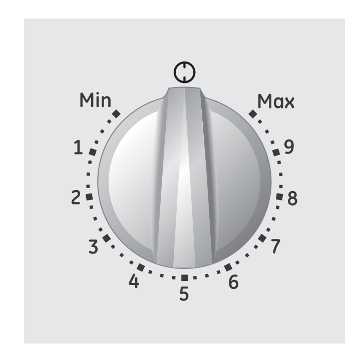
We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store.

Do not use woks that have support rings. Use of these types of woks, with or without the ring in place, can be dangerous.

Placing the ring over the surface unit will cause a buildup of heat that will damage the porcelain cooktop. Do not try to use such woks without the ring. You could be seriously burned if the wok tips over.

Using the surface units.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

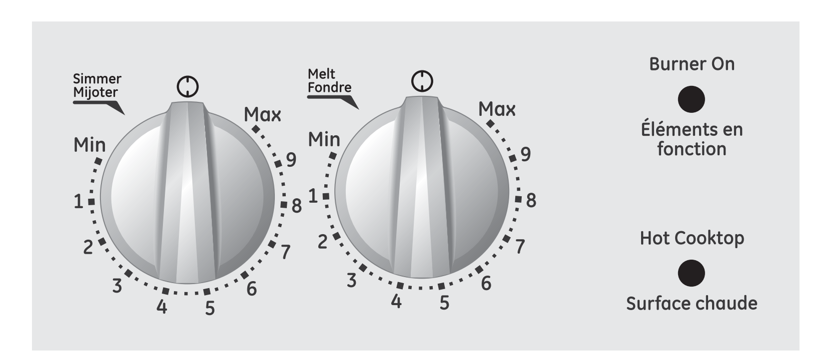


Be sure you turn the control knob to OFF when you finish cooking.

How to Set

Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

At both ***OFF*** and ***Max*** the control ***clicks*** into position. You may hear slight ***clicking*** sounds during cooking, indicating the control is keeping the power level you set.



Indicator Lights *(on radiant glass models only)*

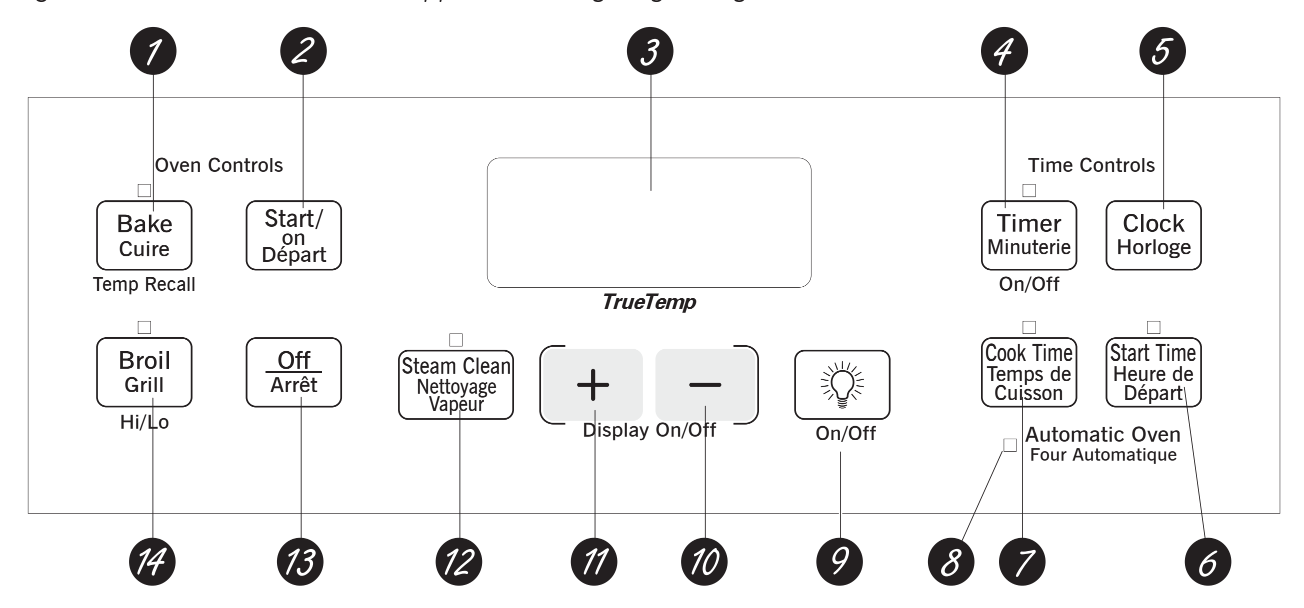
A ***Hot*** indicator light will glow when any radiant element is turned on, and will remain on until the surface is cool enough to touch.

A ***Burner On*** indicator light will glow when any surface unit is on.

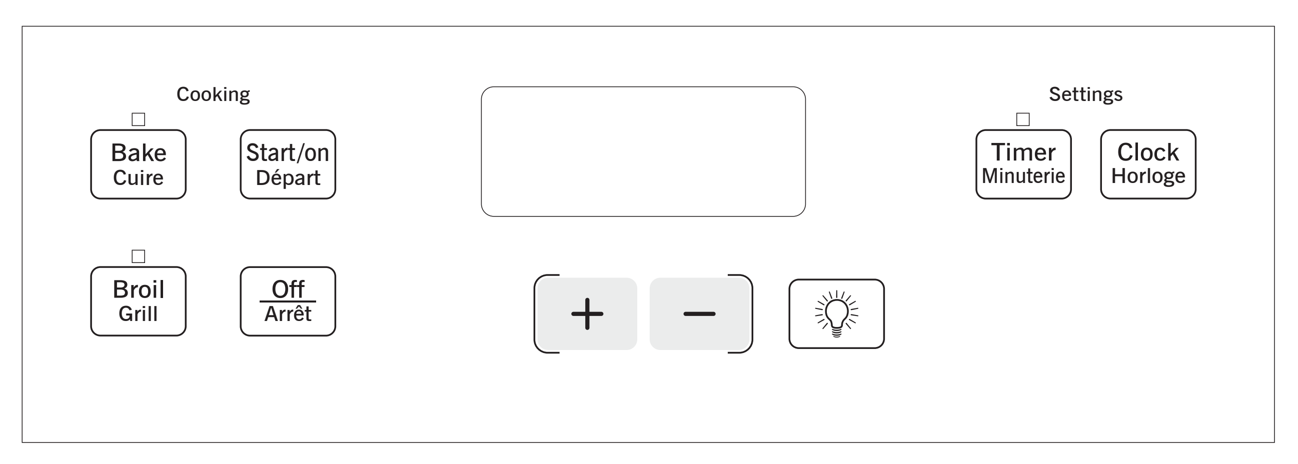
NOTE: *The* ***Hot*** *indicator light may glow between the surface control settings of* ***Min*** *and* ***OFF****, but there is no power to the surface units.*

Using the oven controls.

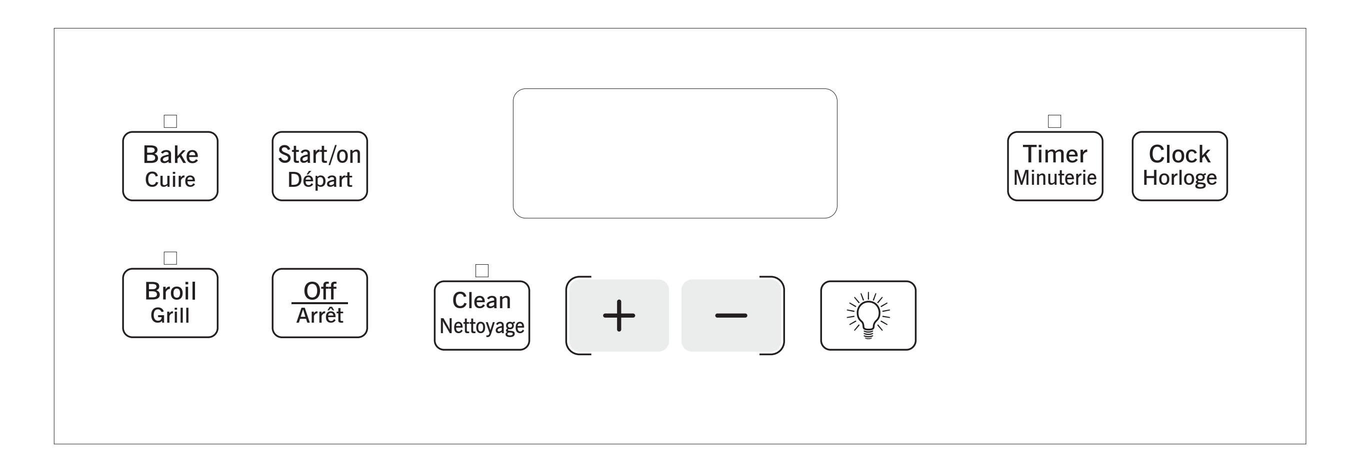
Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



Control Graphics for JCBS630 Models.

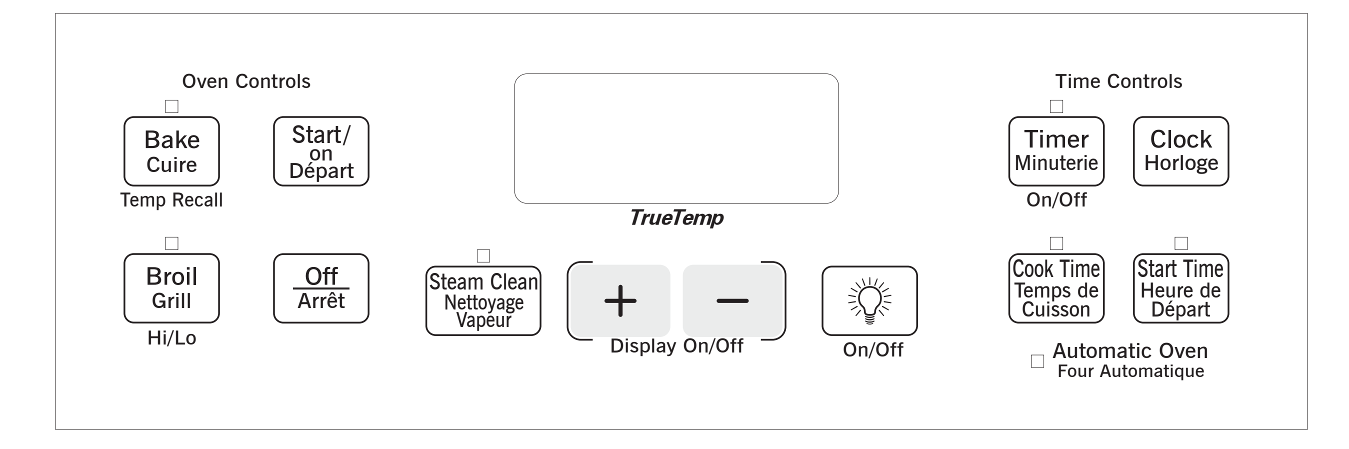


Control Graphics for JCB630, JCB635 Models.



Using the oven controls.

Control Graphics for JCBS660 Model.



Oven Control, Clock and Timer Features and Settings



BAKE Pad

Touch this pad to select the bake function.

BAKE Light

Flashes while in edit mode—you can change the oven temperature at this point. Glows when the oven is in bake mode.



START/ON Pad

Must be touched to start any cooking or cleaning function.



Display

Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode and the times set for the timer or automatic oven operations. The display will show ***PRE*** while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep and the display will show the oven temperature.

If "F– and a number or letter" flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code.

If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, the clock and all programmed functions must be reset.

The time of day will flash in the display when there has been a power outage. Reset the clock.

If the function error code appears during the self-cleaning cycle, check the oven door latch. The latch handle may have been moved, even if only slightly, from the latched position. Make sure the latch is moved to the right as far as it will go.

Touch the OFF pad. *Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the range and call for service.*



TIMER Pad

Touch this pad to select the timer feature. Then touch the **+** and **–** pads to adjust the timer.

TIMER Light

Flashes while in edit mode—you can change the set time at this point. Glows when the timer has been activated. Flashes again when the time has run out until the control is reset.



CLOCK Pad

To set the clock, press this pad twice and then press the **+** and **–** pads. The time of day will flash in the display when the oven is first turned on.



START TIME Pad (on some models)

Use along with the ***COOK TIME*** or ***CLEAN*** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.

START TIME Light

Flashes while in edit mode—you can change the start time at this point. Glows when the function has been activated.

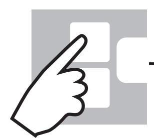


COOK TIME Pad (on some models)

Touch this pad and then touch the **+** or **–** pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.

COOK TIME Light

Flashes while in edit mode—you can change the set time at this point. Glows when the function has been activated. Flashes again when the time has run out until the control is reset.



Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

8 *AUTOMATIC OVEN Light (on some models)*
This lights anytime the oven has been programmed using the ***COOK TIME*** or ***START TIME*** functions.

9 *OVEN LIGHT or ☼ Pad*
Touch this pad to turn the oven light on or off.

10 *– Pad*
Short taps to this pad will decrease the time or temperature by small amounts. Touch and hold the pad to decrease the time or temperature by larger amounts.

11 *+ Pad*
Short taps to this pad will increase the time or temperature by small amounts. Touch and hold the pad to increase the time or temperature by larger amounts.

12 *CLEAN Pad (on some models)*
Touch this pad to select the self-cleaning function. See the *Using the self-cleaning oven* section.

STEAM CLEAN pad
Touch this pad for easier cleaning of light soiling off the oven cavity or door. See using steam clean section.

CLEAN Light
Flashes while in edit mode—you can change the length of time for the self-clean cycle at this point. Glows when the oven is in the self-clean cycle. After the self-clean cycle, the light will turn off. Unlatch the door.



13 *OFF Pad*
Touch this pad to cancel ***ALL*** oven operations except the clock and timer.



14 *BROIL Pad*
Touch this pad to select the broil function.

BROIL Light
Flashes while in edit mode—you can switch from ***HI*** to ***LO BROIL*** at this point. Glows when the oven is in broil mode.

Indicator Lights (on some pads)
EDIT mode lasts several seconds after the last pad press. ***START TIME*** and ***COOK TIME*** will be the only pads lit if either of these options is selected. (Example: ***START TIME*** is selected with ***BAKE***—the ***START TIME*** pad will remain lit until the clock reaches the programmed time, at which point it will turn off and the ***BAKE*** pad light will light up.)

Temperature Conversions

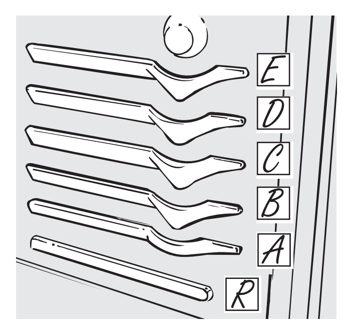
Fahrenheit°	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550
Celsius°	60	65	75	95	120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

Power Outage

If a flashing time is in the display, you have experienced a power failure. Reset the clock.

To reset the clock, touch the ***CLOCK*** pad. Enter the correct time of day by touching the **+** or **–** pads. Touch the ***START/ON*** pad.

Using the oven.



The oven has5 rack positions. It also has a special lower rack position (R) for extra large items, such as a large turkey.

Before you begin...

The racks have stops, so that when placed correctly on the supports, they will stop before coming completely out, and will not tilt.
When placing and removing cookware, pull the rack out until it stops.

To remove a rack, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To replace, place the end of the rack (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the rack in.

⚠ CAUTION: *When you are using a rack in the lowest position (R), you will need to use caution when pulling the rack out. We recommend that you pull the rack out several inches and then, using two pot holders, pull the rack out by holding the sides of it. The rack is low and you could be burned if you place your hand in the middle of the rack and pull all the way out. Be very careful not to burn your hand on the door when using the rack in the lowest position (R).*



The oven has aspecial lower rack(R) position just above theoven bottom. Use it when extra cooking space is needed, for example, when cooking a large turkey. The rack is not designed to slide out at this position.

Howto Set theOven for Baking or Roasting *(on models without an oven temperature knob)*

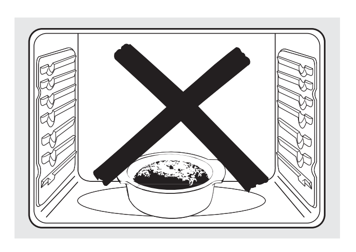
1. Touch the ***BAKE*** pad.
2. Touch the **+** or **–** pads until the desired temperature is displayed.
3. Touch the ***START/ON*** pad.

The oven will start automatically. The display will show ***PRE*** while preheating.When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep and the display will show the oven temperature.

To change the oven temperature during ***BAKE*** cycle, touch the ***BAKE*** pad and then the **+** or **–** pads to get the new temperature.

4. Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
5. Touch the ***OFF*** pad when baking is finished and then remove the food fromthe oven.

Type of Food	Rack Position
Frozen pies (on cookie sheet)	C
Angel food cake, bundt or pound cakes	B
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cup cakes, layer cakes, pies	B or C
Casseroles	B or C
Turkey	R or A
Roasting	R, A or B



Do not place foods directly on the oven floor.

Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

The control will beep when the oven is preheated and the display will show your set temperature. This will take approximately 15–20 minutes.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1" to 1½" of air space around it.

Aluminum Foil

Do not use aluminun foil on the bottom of the oven.

A smaller sheet of foil may be used to catch a spillover by placing it on a lower rack several inches below the food.

Never entirely cover a rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.



How to Set the Oven for Broiling

NOTE: *Close the door before start any broiling function.*

Use ***LO Broil*** to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without overbrowning them.

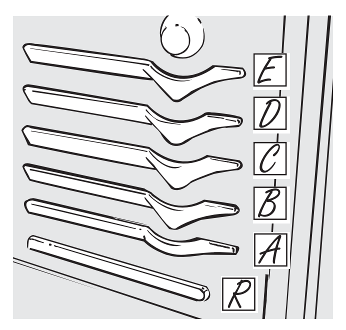
1. Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan designed for broiling.
2. Follow suggested rack positions in the Broiling Guide.
3. Touch the ***BROIL HI/LO*** pad once for ***HI Broil.***

   To change to ***LO Broil,*** touch the ***BROIL HI/LO*** pad again.
4. Touch the ***START*** pad.
5. When broiling is finished, touch the ***CLEAR/OFF*** pad.

Using the oven.

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

† *The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 60 °C (140 °F). means some food poisoning organisms may survive." (Source. Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)*



The oven has 5 rack positions.

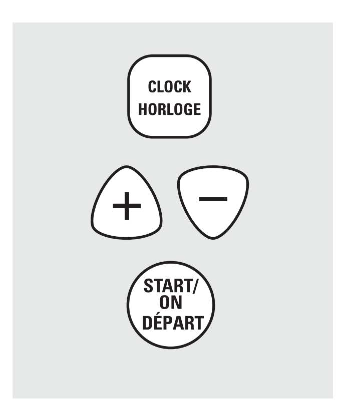
Broiling Guide

Food	Quantity and/ or Thickness	Rack* Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	454 g (1 lb.) (4 patties) 1.25 to 1.9 cm (½ to ¾") thick 1.8 kg (4 lbs.) (16 patties)	C C	10 15	7-10 11	Space evenly.
Beef Steaks Rare † Medium Well Done	1.9 to 2.5 cm (¾ to 1") thick 454 to 680 g (1 to 1½ lbs.)	C D D	6 8 10	4 6 7-10	Steaks less than 1.9 cm (¾?) thick are difficult to cook rare. Slash fat.
Rare † Medium Well Done	3.8 cm (1½") thick 900 g to 1.14 kg (2 to 2½ lbs.)	C D D	10 15 20	8 10-12 20	
Chicken	1 whole cut up 900 g to 1.14 kg (2 to 2½ lbs.) split lengthwise Breast	B B	25 25	25 15	Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.
Bakery Product Bread (toast) English Muffin	2 to 4 slices 2 (split)	D E	3 3-4	1	Space evenly. Place English muffins cutside-up and brush with butter if desired.
Lobster Tails	2-4	B	18-20	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	450 g (1 lb.) (0.6 to 1.25 cm [1/4 to 1/2"] thick)	D	5	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Salmon Steaks Fillets	2 (2.5 cm [1"] thick) 2 (1.25 to 1.9 cm [½ to ¾"] thick)	D D	10 10	5	Turn carefully. Do not turn skin side down.
Ham Slices (precooked)	1.25 cm (½") thick 2.5 cm (1") thick	C C	6 8	6 8	
Pork Chops Well Done	2 (1.25 cm [½"] thick) 2 (2.5 cm [1"] thick) about 454 g (1 lb.)	C C	10 15	10 15	Slash fat.
Lamb Chops Medium Well Done Medium Well Done	2 (2.5 cm [1?] thick) about 312 to 375 g (10 to 12 oz.) 2 (3.8 cm [1½?] thick) about 454 g (1 lb.)	D D D D	7 10 9 14	4 9 6 10	Slash fat.

**See illustration for description of rack positions.*

Using the clock, timer and convenience outlet. (on some models)

Not all features are on all models.



Make sure the clock is set to the correct time of day.

To Set the Clock

The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during a timed baking or self-cleaning cycle.

1. Touch the ***CLOCK*** pad twice.
2. Touch the **+** or **–** pads.

If the **+** or **–** pads are not touched within one minute after you touch the ***CLOCK*** pad, the display reverts to the original setting. If this happens, touch the ***CLOCK*** pad and reenter the time of day.

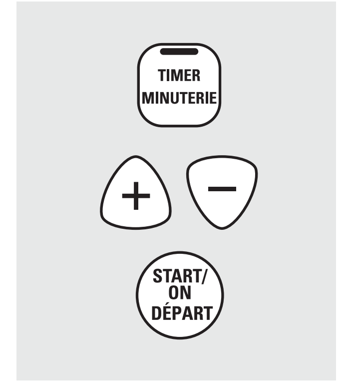
3. Touch the ***START/ON*** pad until the time of day shows in the display. This enters the time and starts the clock.

*To check the time of day when the display is showing other information, simply touch the **CLOCK** pad. The time of day shows until another pad is touched.*

To Turn Off the Clock Display

If you have several clocks in your kitchen, you may wish to turn off the time of day clock display on your range.

1. Touch the ***CLOCK*** pad once to turn off the time of day display. Although you will not be able to see it, the clock maintains the correct time of day.
2. Touch the ***CLOCK*** pad again to recall the clock display.



The timer is a minute timer only.

The **OFF** pad does not affect the timer.

To Set the Timer

The timer does not control oven operations. The maximum setting on the timer is 9 hours and 59 minutes.

1. Touch the ***TIMER*** pad.
2. Touch the **+** or **–** pads until the amount of time you want shows in the display. The maximum time that can be entered in minutes is 59. Times more than 59 minutes should be changed to hours and minutes.

*If you make a mistake, touch the **TIMER** pad and begin again.*

3. Touch the ***START/ON*** pad. The time will start counting down, although the display does not change until one minute has passed.
4. When the timer reaches ***:00,*** the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the ***TIMER*** pad is touched.

Using the clock, timer and convenience outlet. *(on some models)*

Not all features are on all models.

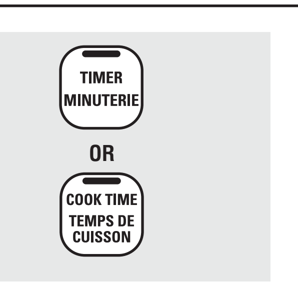
To Reset the Timer

If the display is still showing the time remaining, you may change it by touching the ***TIMER*** pad, then touch the **+** or **–** pads until the time you want appears in the display.

If the remaining time is not in the display (clock, delay start or cooking time are in the display), recall the remaining time by touching the ***TIMER*** pad and then touching the **+** or **–** pads to enter the new time you want.

To Cancel the Timer

Touch the ***TIMER*** pad twice.



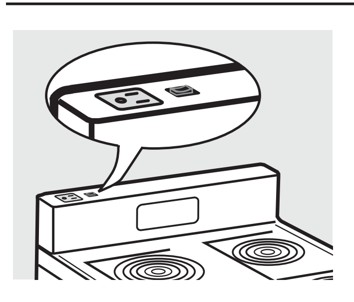
End of Cycle Tones *(on some models)*

Clear the tones by pressing the pad of the function you are using.

Power Outage

If a flashing time is in the display, you have experienced a power failure. Reset the clock.

To reset the clock, touch the ***CLOCK*** pad twice. Enter the correct time of day by touching the **+** or **–** pads. Touch the ***START/ON*** pad.



Convenience Outlet *(on some models)*

The 120V convenience outlet located on the top of the backguard may be used to plug in small electrical appliances.

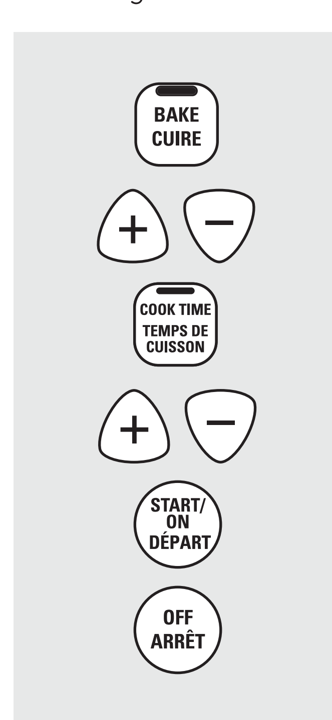
When using the outlet, be sure that the electrical cord does not rest on or near a surface unit. If the surface unit is turned on, the cord will be damaged.

To reset the circuit breaker, press the switch located near the outlet on top of the backguard.

Using the timed baking and roasting features. (on some models)

Do not lock the oven door with the latch during timed cooking. The latch is used for self-cleaning only.

NOTE: *Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.*



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

1. Touch the ***BAKE*** pad.
2. Touch the **+** or **–** pads to set the oven temperature.
3. Touch the ***COOK TIME*** pad.

NOTE: *If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.*

4. Touch the **+** or **–** pads to set the baking time.

The cooking time that you entered will be displayed. (If you select Cooking Time first and then adjust the Bake Temperature, the oven temperature will be displayed instead.)

5. Touch the ***START/ON*** pad.

The display shows either the oven temperature that you set or the cooking time countdown. (The display starts with ***PRE*** if showing the oven temperature.)

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then turn off automatically.

6. Touch the ***OFF*** pad to clear the display if necessary.

Remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, foods continue cooking after controls are off.

BAKE
CUIRE
COOK TIME
TEMPS DE
CUISSON
START TIME
HEURE DE
DÉPART
START/
ON
DÉPART
OFF
ARRÊT

How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

The oven will turn on at the time of day you set, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Touch the ***BAKE*** pad.
2. Touch the **+** or **–** pads to set the oven temperature.
3. Touch the ***COOK TIME*** pad.
4. Touch the **+** or **–** pads to set the desired length of cooking time.
5. Touch the ***START TIME*** pad.
6. Touch the **+** or **–** pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
7. Touch the ***START/ON*** pad.

NOTE: *An attention tone will sound if you are using timed baking and do not touch the* ***START/ON*** *pad.*

NOTE: If you would like to check the times you have set, touch the ***START TIME*** pad to check the start time you have set or touch the ***COOK TIME*** pad to check the length of cooking time you have set.

When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show ***PRE*** until it reaches the selected temperature, then it will display the oven temperature.

At the end of cooking time, the oven will turn off and the end of cycle tone will sound.

8. Touch the ***OFF*** pad to clear the display if necessary.

Remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, foods continue cooking after controls are off.

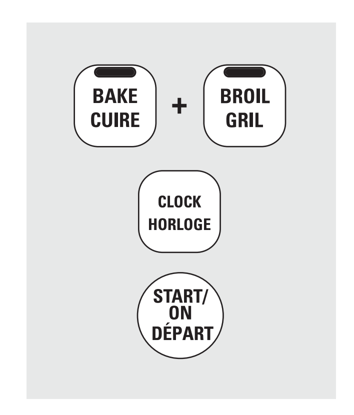
Special features of your oven control.

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. The following are the features and how you may activate them.

The special feature modes can only be activated while the display is showing the time of day. They remain in the control's memory until the steps are repeated.

*When the display shows your choice, touch the **START/ON** pad. The special features will remain in memory after a power failure.*

***NOTE:** The Sabbath feature and the Thermostat Adjustment feature are also Special Features, but they are addressed separately in the following sections.*



12 Hour Shut-Off

With this feature, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

If you wish to turn ***OFF*** this feature, follow the steps below.

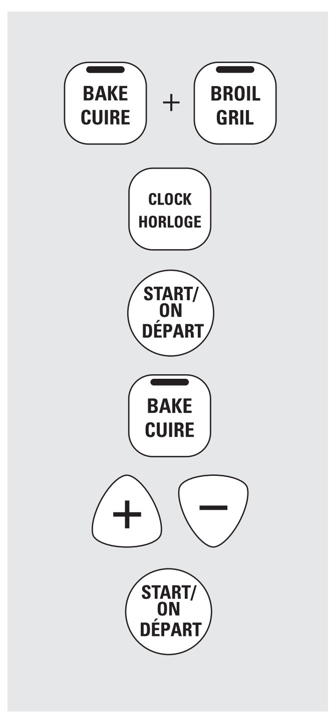
1. Touch the ***BAKE*** and ***BROIL*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF.***
2. Touch the ***CLOCK*** pad. The display will show ***ON*** (12 hour shut-off). Touch the ***CLOCK*** pad repeatedly until the display shows ***OFF*** (no shut-off).
3. Touch the ***START/ON*** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.

Using the Sabbath Feature. *(on some models)*

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays)

The Sabbath feature can be used for baking/roasting only. It cannot be used for broiling, self-cleaning or Delay Start cooking.

NOTE: *The oven light comes on automatically (on some models) when the door is opened and goes off when the door is closed. The bulb may be removed. See the Oven Light Replacement section. On models with a light switch on the control panel, the oven light may be turned on and left on.*



When the display shows ⊃ the oven is set in Sabbath. When the display shows ⊃⊂ the oven is baking/roasting.

How to Set for Regular Baking/Roasting

NOTE: *To understand how the oven control works, practice using regular baking (non-Sabbath) before entering Sabbath mode.*

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

1. Touch and hold ***both*** the ***BAKE*** and ***BROIL*** pads, ***at the same time***, until the display shows ***SF.***
2. Tap the ***CLOCK*** pad until ***SAb*** appears in the display.
3. Touch the ***START/ON*** pad and ⊃ will appear in the display.
4. Touch the ***BAKE*** pad. No signal will be given.
5. The preset starting temperature will automatically be set to 176.7°C (350°F). Tap the + or - pads to increase or decrease the temperature in 13.9°C (25°F) increments. The temperature can be set between 76.7°C (170°) and 287.8°C (550°F). No signal or temperature will be given.
6. Touch the ***START/ON*** pad.
7. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, ⊃⊂ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If ⊃⊂ doesn't appear in the display, start again at Step 4.

To adjust the oven temperature, touch the ***BAKE*** pad and tap the **+** or **–** pads to increase or decrease the temperature in 13.9° (25°F) increments. Touch the ***START/ON*** pad.

NOTE: The ***OFF*** and ***COOK TIME*** pads are active during the Sabbath feature.

When the display shows ⊃ the oven is set in Sabbath. When the display shows ⊃ the oven is baking/roasting.

How to Set for Timed Baking/Roasting—Immediate Start and Automatic Stop

NOTE: *To understand how the oven control works, practice using regular (non-Sabbath) Immediate Start and Automatic Stop before entering the Sabbath mode.*

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

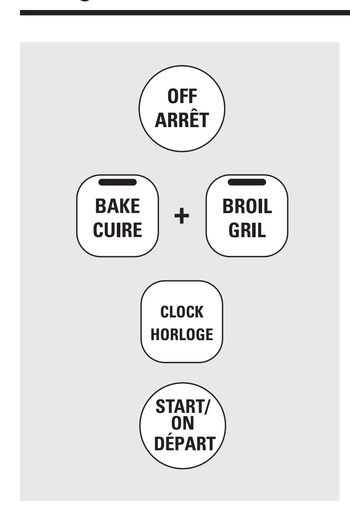
1. Touch and hold ***both*** the ***BAKE*** and ***BROIL*** pads, ***at the same time***, until the display shows ***SF.***
2. Tap the ***CLOCK*** pad until ***SAb*** appears in the display.
3. Touch the ***START/ON*** pad and ⊃ will appear in the display.
4. Touch the ***COOK TIME*** pad.
5. Touch the **+** or **–** pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
6. Touch the ***START/ON*** pad.
7. Touch the ***BAKE*** pad. No signal will be given.
8. The preset starting temperature will automatically be set to 176.7°C (350°F). Tap the + or – pads to increase or decrease the temperature in 13.9°C (25°F) increments. The temperature can be set between 76.7°C (170°F) and 550°C. No signal or temperature will be given.
9. Touch the ***START/ON*** pad.
10. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, ⊃⊂ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If ⊃⊂ doesn't appear in the display, start again at Step 7.

To adjust the oven temperature, touch the ***BAKE*** pad and tap the **+** or **–** pads to increase or decrease the temperature in 25F° increments. Touch the ***START/ON*** pad.

When cooking is finished, the display will change from ⊃⊂ to ⊃, indicating that the oven has turned OFF but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.

Using the Sabbath Feature. *(on some models)*

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays)

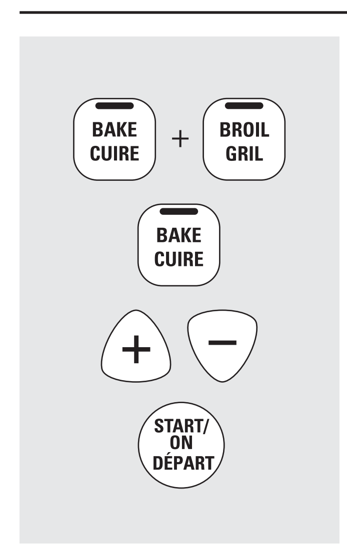


How to Exit the Sabbath Feature

1. Touch the ***OFF*** pad.
2. If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only ⊃ is in the display.
3. Touch and hold ***both*** the ***BAKE*** and ***BROIL*** pads, ***at the same time***, until the display shows ***SF.***
4. Tap the ***CLOCK*** pad until ***ON*** or ***OFF*** appears in the display. ***ON*** indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours. ***OFF*** indicates that the oven will not automatically turn off. See the *Special Features* section for an explanation of the *12 Hour Shut-Off* feature.
5. Touch the ***START/ON*** pad.

NOTE: *If a power outage occurred while the oven was in Sabbath, the oven will automatically turn off and stay off even when the power returns. The oven control must be reset.*

Adjust the oven thermostat—Easy to do yourself!



To Adjust the Thermostat

1. Touch the ***BAKE*** and ***BROIL*** pads at the same time for 2 seconds until the display shows ***SF.***
2. Touch the ***BAKE*** pad. A two-digit number shows in the display.
3. The oven temperature can be adjusted up to (+) 17,5°C (35°F) hotter or (–) 17,5°C (35°F) cooler.
   Touch the + pad to increase the temperature in 0,5°C (1°F) increments.

   Touch the – pad to decrease the temperature in 0,5°C (1°F) increments.
4. When you have made the adjustment, touch the ***START/ON*** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

NOTE: *This adjustment will not affect the broiling or self-cleaning temperatures. It will be retained in memory after a power failure.*

The type of margarine will affect baking performance!

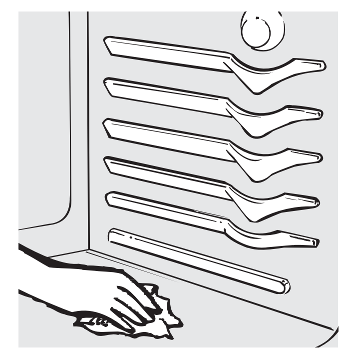
Most recipes for baking have been developed using high fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.

Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low-fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

Federal standards require products labeled “margarine” to contain at least 80% fat by weight. Low-fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

Using the self-cleaning oven. *(on some models)*

Never force the latch handle. Forcing the handle will damage the door lock mechanism.
The oven door must be closed and all controls set correctly for the cycle to work properly.


Wipe up heavy soil on the oven bottom.

Before a Clean Cycle

For the first self-clean cycle, we recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood.

Remove the racks, broiler pan, broiler grid, all cookware and any aluminum foil from the oven.

The oven racks can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster and become hard to slide.

Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads or cleansers such as Soft Scrub®. Rinse well with clean water and dry.

Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.

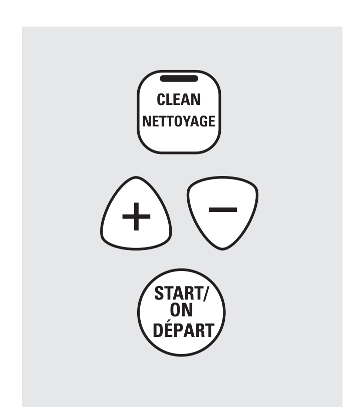
Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.

Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

CAUTION: ***The grates and drip pans (on some models) should never be cleaned in the self-cleaning oven.***

Do not use commercial oven cleaners or oven protectors in or near the self-cleaning oven. A combination of any of these products plus the high clean cycle temperatures may damage the porcelain finish of the oven.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.



How to Set the Oven for Cleaning

Follow the directions in the *Before a Clean Cycle* section.

1 Latch the door.

NOTE: Never force the latch. If the oven is too hot, you will not be able to slide the latch. Allow the oven to cool.

2 Touch the ***CLEAN*** pad.

3 Touch the **+** or **–** pads until the desired Clean Time is displayed.

The Clean Time is normally 4 hours and 20 minutes. You can change the Clean Time to any time between 3 and 5 hours, depending on the amount of soil in your oven.

4 Touch the ***START/ON*** pad.

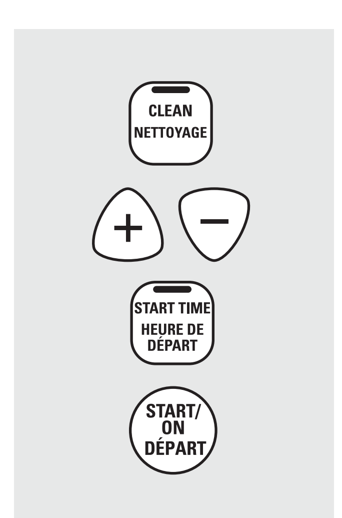
The self-clean cycle will automatically begin after ***CLEAN*** is displayed and the time countdown appears in the display.

While the oven is self-cleaning, you can touch the ***CLOCK*** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, touch the ***CLEAN*** pad.

The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete, and 0:00 will flash in the display.

5 Slide the latch handle to the left as far as it will go and open the door.

The oven door must be closed and all controls set correctly for the cycle to work properly.



How to Delay the Start of Cleaning

You can set the oven control to delay-start the oven, clean for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

Follow the directions in the *Before a Clean Cycle* section.

1 Latch the door.

NOTE: Never force the latch. If the oven is too hot, you will not be able to slide the latch. Allow the oven to cool.

2 Touch the ***CLEAN*** pad.

3 Touch the **+** or **–** pads to set the Clean Time.

The Clean Time is preset for 4 hours and 20 minutes. You can change the Clean Time to any time between 3 and 5 hours, depending on the amount of soil in your oven. If a different Clean Time is desired, touch the + or – pads until the desired Clean Time is displayed.

4 Touch the ***START TIME*** pad.

Change the Start Time by touching the + or – pads. The start time will appear in the display.

5 Touch the ***START/ON*** pad.

The self-clean cycle will automatically begin at the time set.

While the oven is self-cleaning, you can touch the ***CLOCK*** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, touch the ***CLEAN*** pad.

The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete, and 0:00 will flash in the display.

6 Slide the latch handle to the left as far as it will go and open the door.

To Stop a Clean Cycle

Touch the ***OFF*** pad.

Wait until the oven has cooled below the locking temperature to unlatch the door. You will not be able to open the door right away unless the oven has cooled below the locking temperature.

After a Clean Cycle

You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools.

If white spots remain, remove them with a soap-filled steel-wool pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.

These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.
- While the oven is self-cleaning, you can touch the ***CLOCK*** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, touch the ***COOK TIME*** pad.
- If the racks become hard to slide, apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

Using Steam Clean. *(JCBS650 model only)*

⚠ CAUTION During the steam clean cycle, the oven bottom becomes hot enough to cause burns. Wait until the cycle is over (30 minutes) before wiping the inside surfaces of the oven. Failure to do so may result in burns.

The ***Steam Clean*** cycle makes it easier to clean light soiling off the standard-clean porcelain oven interior.

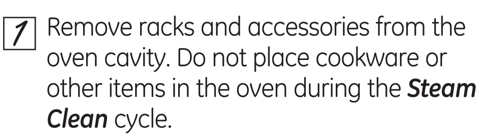
The range should be at room temperature before beginning the ***Steam Clean*** cycle. If the oven is too hot, "hot" will appear on the display and the cycle will not activate until the oven cools down.

The ***Steam Clean*** cycle performs best on new spills or soils. Burned-on food is more difficult to remove.

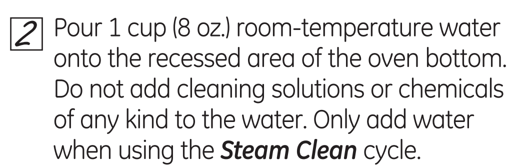
To Begin Steam Clean Cycle:



Pour 8 ounces of water onto the oven floor.



1. Remove racks and accessories from the oven cavity. Do not place cookware or other items in the oven during the ***Steam Clean*** cycle.



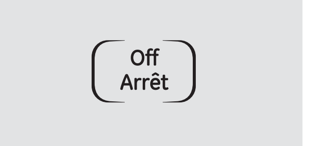
2. Pour 1 cup (8 oz.) room-temperature water onto the recessed area of the oven bottom. Do not add cleaning solutions or chemicals of any kind to the water. Only add water when using the ***Steam Clean*** cycle.



3. Close the door.





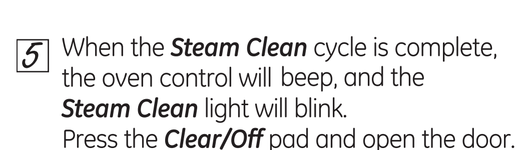




4. Press the ***Steam Clean*** pad; then press ***Start***.

   A 30-minute cycle will begin to count down on the display. It will not be possible to open the door until the cycle ends or you press the ***Clear/Off*** If door is opened during steam clean cycle, "dor" will appear on the display and an error beep will sound upon opening the door.





5. When the ***Steam Clean*** cycle is complete, the oven control will beep, and the ***Steam Clean*** light will blink.
   Press the ***Clear/Off*** pad and open the door.
6. The oven bottom and remaining water will still be very warm at the end of the cycle. This is normal.
7. Remove soils using a scrub brush or nylon scouring pad. A soap-filled steel wool pad may be used only on the porcelain oven interior. The use of abrasive pads will scratch the door glass. Do not wipe soil or water onto the door gasket.
8. Remove any remaining water with a dry cloth or sponge.
9. Leave the door open to air dry.

IMPORTANT NOTES:

- If a steam clean cycle is initiated without water, press the ***Clear/Off*** pad to end the cycle. Wait for the range to cool to room temperature before pouring water into the recessed area and initiating another steam cycle.
- Do not open the door during the ***Steam Clean*** cycle. An error beep will sound upon opening the "dor" will appear on the display.
- Press ***Clear/Off*** pad at any time to end the cycle.
- If mineral deposits remain in the oven bottom after cleaning, use a cloth or sponge soaked in vinegar to remove them.
- Some water may drip from the bottom of the oven door. If this happens, wipe it up at the end of the cycle.
- The door gasket may be wet when the ***Steam Clean*** cycle finishes. This is normal. Do not clean the gasket.
- If soil still remains after cleaning the oven, see the *Care and cleaning of the range* section of the Owner's Manual for additional options.

NOTE: Water will remain and will be still warm (this is normal) this will need to be wiped up at the end of cycle.

Care and cleaning of the range.

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range.




If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is re-engaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and cause injury.

Oven Interior *(non-self-clean models)*

With proper care, the porcelain enamel finish on the inside of the oven—top, bottom, sides, back and inside of the door—will stay new-looking for years.

Let the range cool before cleaning. We recommend that you wear rubber gloves when cleaning the range.

Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soap-filled scouring pads may also be used.



Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause a dull spot even after cleaning.

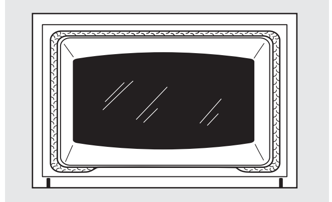
Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup in a shallow glass or pottery container in a cold oven overnight. The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food.

If necessary, you may use an oven cleaner. Follow the package directions.

Do not spray oven cleaner on the electrical controls and switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.

Do not allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensor—it could cause the oven to heat improperly. (The sensor is located at the top of the oven.) Carefully wipe the sensor clean after each oven cleaning, being careful not to move the sensor as a change in its position could affect how the oven bakes.

Do not spray any oven cleaner on the oven door, handles or any exterior surface of the oven, cabinets or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.



The gasket is designed with a gap at the bottom to allow for proper air circulation.

Do not rub or clean the door gasket—it has an extremely low resistance to abrasion.

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

Cleaning the Oven Door

To clean the inside of the door:

- Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand.
- The area outside the gasket and the door liner can be cleaned with a soap-filled or plastic scouring pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

To clean the outside of the door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.
- If any stain on the door vent trim is persistent, use a soft abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.

Pull hinge locks up to unlock

Removal position

Lift-Off Oven Door (Faringosi hinges)

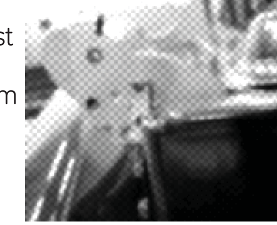
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift door by the handle.

To remove the door:

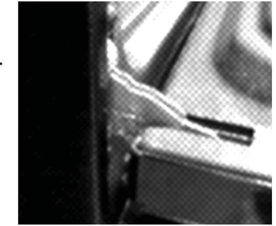
1. Fully open the oven door.
2. With thumb and forefinger, pull the hinge lock on each hinge up to the unlocked position.
3. Firmly grasp both sides of the door at near the top.
4. Close door until the top of the door is approximately 3" from the range frame.
5. Lift door up and away from the range untilboth hinge arms are clear of the slots in the range frame.

To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door near the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, rest the notch in the bottom of the left hinge arm on the bottom edge of the left hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated onto the bottom of the slot. Repeat for the right side.

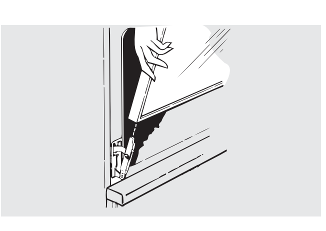


3. Fully open the door. If the door will not fully open, the notches in the bottoms of the hinge arms are not seated correctly onto the bottom edge of the slot. Lift the door off the range and repeat Step 2.



Push hinge locks down to lock

4. Push the hinge locks down to the locked position.
5. Close the oven door.



Lift the door straight up and off the hinges .

Lift-Off Oven Door *(on some models)*

The oven door is removable for cleaning.

Do not lift the door by the handle. Make sure the oven is completely cool.

To remove the door, open it to the special stop position. Grasp firmly on each side and lift the door straight up and off the hinges.

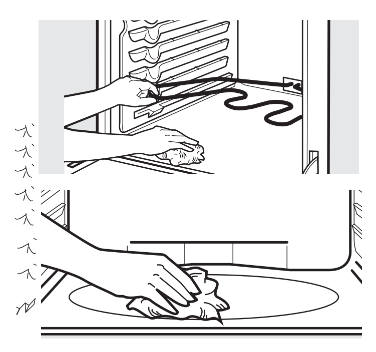
Do not place hands between the hinge and the oven door frame.

To replace the door, make sure the hinges are in the special stop position. Position the slots in the bottom of the door squarely over the hinges and slowly lower it over both hinges.

To clean the inside of the door:

- Do not allow excess water to run into

Care and cleaning of the range.



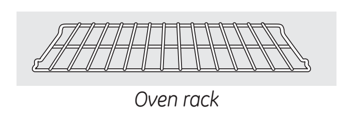
(on some models)

Oven Heating Elements

Do not clean the bake element or the broil element. Any soil will burn off when the elements are heated.

To clean the oven floor, gently lift the bake element Clean with warm soapy water

On some models, the bake element is not exposed and is under the oven floor. If spillover residue or ash accumulate on the oven floor,
wipe up before self-cleaning.



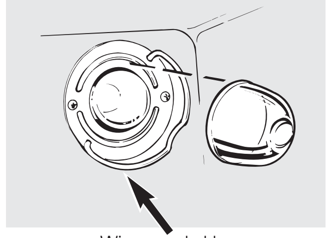
Oven rack

Oven Racks

All oven racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool After cleaning, rinse the racks with lean water and drywith a clean cloth Gray porcelain-coated oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged The shiny, silver colored oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle, but they will lose their luster and become hard to slide.

It will be necessary to grease all oven rack side edges with a light coating of

sliding the racks in and out of the oven



Oven Light Replacement *(on some models)*

CAUTION: *Before replacing your oven light bulb, turn the oven light off and disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel.*

Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

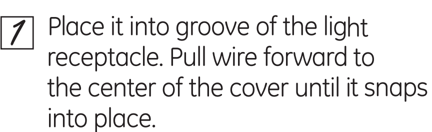
To remove the cover:

1. Hold a hand under the cover so it doesn't fall when released. With fingers of the same hand, firmly push back the wire cover holder. Lift off the cover.

   Do not remove any screws to remove the cover.

2. Replace bulb with a 40-watt household appliance bulb.

To replace the cover:



1. Place it into groove of the light receptacle. Pull wire forward to the center of the cover until it snaps into place.
2. Connect electrical power to the range.



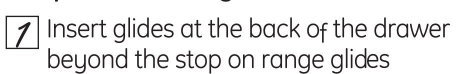
Clean under the range.

Storage Drawer Removal *(on some models)*

To remove the storage drawer:

1. Pull the drawer out all the way.
2. Tilt up the front and remove it.

To replace the storage drawer:



1. Insert glides at the back of the drawer beyond the stop on range glides
2. Lift the drawer if necessary toinsert easily.
3. Let the front of the drawer down; then push in to close.

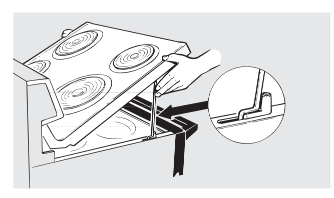
Safety Instructions | Operating Instructions | Care and Cleaning | Troubleshooting Tips | Consumer Support

Porcelain Enamel Cooktop *(on radiant models)*

The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused. This finish is acid-resistant. However, any acidic foods spilled (such as fruit juices, tomato or vinegar) should not be permitted to remain on the finish.

If acids spill on the cooktop while it is hot, use a dry paper towel or cloth to wipe it up right away. When the surface has cooled, wash with soap and water. Rinse well.

For other spills such as fat spatterings, wash with soap and water or cleansing powders after the surface has cooled. Rinse well. Polish with a dry cloth.



Be sure all surface units are turned off before raising the cooktop.

Lift-Up Cooktop *(on coil models)*

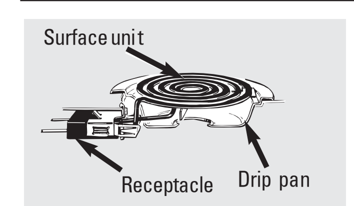
Some models have a cooktop that can be lifted up for easier cleaning. The entire cooktop may be lifted up and supported in the up position.

The surface units do not need to be removed; however, you may remove one to make raising the cooktop easier. There are two side supports that lock into position when the cooktop is lifted up.

After cleaning under the cooktop with hot, mild soapy water and a clean cloth, lower the cooktop. Be careful not to pinch your fingers.

To lower the cooktop, push the rods back and gently lower the cooktop until it rests in place.

***NOTE:** Do not lift the cooktop on radiant top models. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.*



Surface Units *(on coil models)*

Be sure all the controls are turned to OFF and the surface units are cool before attempting to remove them.

To clean the surface units, turn the control to the highest setting for a minute. The coils will burn off any soil.

To remove a surface unit:
To remove the drip pans for cleaning, the surface units must be removed first.

Lift the surface unit about 1 inch above the drip pan and pull it out.

Do not lift the surface unit more than 1". If you do, it may not lie flat on the drip pan when you plug it back in.

Repeated lifting of the surface unit more than 1 inch above the drip pan can permanently damage the receptacle.

To replace a surface unit:
Replace the drip pan into the recess in the cooktop. Make sure the opening in the pan lines up with the receptacle.

Insert the terminals of the surface unit through the opening in the drip pan and into the receptacle.

Guide the surface unit into place so it rests evenly.



Do not immerse the surface units in liquids of any kind.

Do not clean the surface units in a dishwasher.

Do not bend the surface unit plug terminals.

Do not attempt to clean, adjust or in any way repair the plug-in receptacle.

Drip Pans *(on coil models)*

Remove the surface units. Then lift out the drip pans.

Place them in a covered container. Add 1/4 cup ammonia and let soak several hours or overnight. Wash, rinse well and dry.

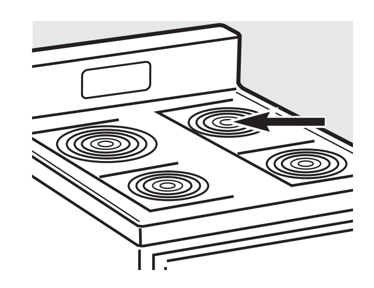
The drip pans may also be cleaned in the dishwasher.

Clean the area under the drip pans often. Built-up soil, especially grease, may catch fire.

Do not cover the drip pans with foil. Using foil so close to the receptacle could cause shock, fire or damage to the range.

***NOTE:** Do not clean the drip pans in a self-cleaning oven.*

Care and cleaning of the range.



Oven Vent *(on coil models)*

On glass cooktop models, the oven is vented through an opening at the rear of the cooktop.

On coil cooktop models, the oven is vented through an opening under the right rear surface unit.

Never cover the opening with aluminum foil or any other material.

Painted Surfaces *(on some models)*

Painted surfaces include the sides of the range and the sides of the door trim.

To clean the painted surfaces, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for these surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth.

Do not use steel-wood pads, commercial oven cleaners, cleaning powders or other abrasive cleaners. They will damage the surface.

Stainless Steel Surfaces *(on some models)*

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

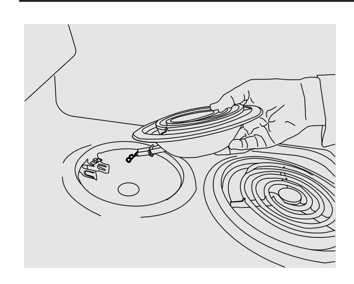
To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer or Mabe Canada Parts Store nearest you, please call our toll-free number:

National Parts Center ***1.800.661.1616***

www.GEAppliances.ca

Glass Window *(on some models)*

To clean the outside glass finish, use a glass cleaner. Rinse and polish with a dry cloth.



BOWL AND COIL ASSEMBLY *(on coil models)*

In order to do a right assembly of the bowl and the coil into the cook top you need to insert both components together as shown in the picture.

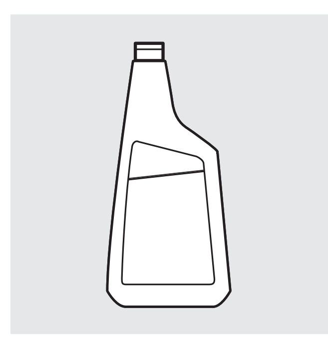
Avoid inserting components sparely, this will cause wrong assemble issues.



Attention *(on coil models)*

When using the oven is normal to have an increase of temperature on the cooktop surface, based on the fact that the release of heat from the oven is placed on the back right burner/coil of the range.

Cleaning the glass cooktop. *(on radiant models)*



Clean your cooktop after each spill. Use Ceramic Cooktop Cleaner.

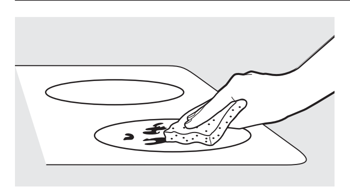
Normal Daily Use Cleaning

ONLY use Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other types of cleaners may not be as effective.

To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with Ceramic Cooktop Cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of Ceramic Cooktop Cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of Ceramic Cooktop Cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel for Ceramic Cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

NOTE: *It is very important that you DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.*



Use a Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

Burned-On Residue

WARNING: *DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.*

1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area.
3. Using the included Cleaning Pad for Ceramic Cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.



The Ceramic Cooktop Scraper and all recommended supplies are available through our dealers or through a Mabe Canada Parts Store.

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

Heavy, Burned-On Residue

1. Allow the cooktop to cool.
2. Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of Ceramic Cooktop Cleaner on the entire burned residue area. Use the Cleaning Pad to remove any remaining residue.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with Ceramic Cooktop Cleaner and a paper towel.

Cleaning the glass cooktop. *(on radiant models)*

Metal Marks and Scratches

1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.

   These marks are removable using the Ceramic Cooktop Cleaner with the Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.

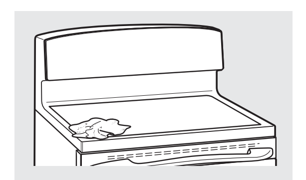
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

   This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

WARNING: *Carefully check the bottom of pans for roughness that would scratch the cooktop.*

Cooktop Seal

To clean the cooktop seal around the edges of the glass, lay a wet cloth on it for a few minutes, then wipe clean with nonabrasive cleaners.



Glass surface—potential for permanent damage.

Sugary spillovers (such as jellies , fudge,candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (not covered by the warranty) unless the spill is remove while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do notuse a dull or nicked blade.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.



2. Wearing an oven mitt:



   a. Use a single-edge razor blade scraper to move the spill to a cool area on the cooktop.

   b. Remove the spill with paper towels.



3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.



4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

NOTE: *If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.*



To Order Parts

To order CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and the cooktop scraper, please call our toll-free number:

National Parts Centre
800.661.1616

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner *........CERAMABRYTE*

CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper *.............TE 05-503*

Kit *.............................45898*
(Kit includes cream and cooktop scraper)

CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops *..........28001*

Before you call for service…



Troubleshooting Tips
Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	*Possible Causes*	*What To Do*
Radiant Cooktops		
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough	**Improper cookware being used.**	• Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
Surface units do not work properly	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop controls improperly set.	• Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface	**Incorrect cleaning methods being used.** **Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop.** **Cookware has been slid across the cooktop surface.**	• Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning. • To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
Areas of discoloration on the cooktop	**Food spillovers not cleaned before next use.**	• See the *Cleaning the glass cooktop* section.
	Hot surface on a model with a light-colored glass cooktop.	• This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface	**Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.**	• See the *Glass surface—potential for permanent damage* section in the *Cleaning the glass cooktop* section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	**Hot sugar mixture spilled on the cooktop.**	• Call a qualified technician for replacement.
Frequent cycling off and on of surface units	**Improper cookware being used.**	• Use only flat cookware to minimize cycling.
Surface indicator lights turn on, but surface units do not work	**The self-clean cycle has been set.**	During a self-clean cycle, the surface units will not work Press the ***OFF*** pad to stop the self-clean cycle or wait until the self-clean cycle is finished to set and use the surface units. See the *About the radiant surface units* section.
Surface unit stops glowing when turned to a lower setting	**This is normal. The unit is still on and hot.**	



Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
Coil Cooktops		
Surface units not functioning properly	**The surface units are not plugged in solidly.**	• With the controls off, check to make sure the surface unit is plugged completely into the receptacle.
	The surface unit controls improperly set.	• Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
	The drip pans are not set securely in the cooktop.	• With the controls off, check to make sure the drip pan is in the recess in the cooktop and that the opening in the pan lines up with the receptacle.
Oven–All Models		
Oven light does not work	**Light bulb is loose or defective.**	• Tighten or replace the bulb.
	Switch operating light is broken.	• Call for service.
Oven will not work	**Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.**	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace fuse or reset circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the oven* section.
	On self-cleaning models, door left in the locked position.	• If necessary, allow the oven to cool; then unlock the door.
Food does not bake or roast properly	**Oven controls improperly set.**	• See the *Using the oven* section.
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	• See the *Using the oven* section.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	• See the *Using the oven* section.
	Oven thermostat needs adjustment.	• See the *Adjust the oven thermostat—Easy to do yourself!* section.
No power supply from convenience outlet on top of backguard (on some models)	**Small appliance plug is not completely inserted in the convenience outlet.**	• Make sure the small appliance plug is properly inserted.
	The backguard is too hot and the convenience outlet breaker has tripped.	• Allow the range to cool; then reset the circuit breaker by pressing the switch located near the convenience outlet.

Problem	*Possible Causes*	*What To Do*
Food does not broil properly	**Improper rack position being used.**	• See the *Broiling guide.*
	Food being cooked in a hot pan.	• Use the broiling pan and grid that came with your range. Make sure it is cool.
	Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	• See the *Using the oven* section.
	In some areas the power (voltage) may be low.	• Preheat the broil element for 10 minutes. • Broil for the longest period of time recommended in the *Broiling guide.*
Control signals after entering cooking time or delay start	**You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.**	• Press the ***BAKE*** pad and desired temperature or the ***CLEAN*** pad and desired clean time.
Display flashes "bAd" then "linE" with a loud tone	**The installed connection from the house to the unit is miswired.**	• Contact installer or electrician to correct miswire.
Surface units do not work	**There has been a main power supply surge and/or a power interruption and surge**	• On the Control Panel, activate the Self Clean mode (press the SELF CLEAN button) • Wait for 30 seconds and then press the OFF button. • The cooktop should now be ready to operate
The words “CLOSE DOOR” flashes or scrolls in the display	**This is a normal condition. The “CLOSE DOOR” is a reminder message to keep the oven door closed during broil mode**	• This is normal. Keep oven door closed during broil mode

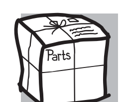
Before you call for service…



Troubleshooting Tips

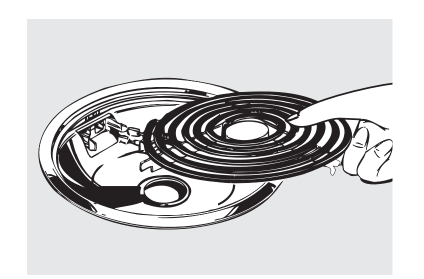
Problem	*Possible Causes*	*What To Do*
Oven temperature too hot or too cold	**Oven thermostat needs adjustment.**	• See the *Adjust the oven thermostat—Easy to do yourself!* section.
Clock and timer do not work	**Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.**	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace fuse or reset circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the clock, timer and convenience outlet* section.
Display goes blank	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is turned off from showing in the display.	• See the *Using the clock, timer and convenience outlet* section.
Oven door is crooked	**The door is out of position.**	• Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. To straighten the door, push down on the high corner.
Oven makes clicking noise	**This is the sound of the heating element turning off and on during cooking functions.**	• This is normal.
"F—and a number or letter" flash in the display	**You have a function error code.**	• Press the ***OFF*** pad. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats:	• Disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service. • On self-cleaning models, if a function error code appears during the self-cleaning cycle, check the oven door latch. The latch may have been moved, if only slightly, from the locked position. Make sure the latch is moved to the right as far as it will go. Press the ***OFF*** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
Power outage clock flashes	**Power outage or surge.**	• Some models will automatically resume their setting once the power is restored. On models with a clock, you must reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the ***OFF*** pad, setting the clock and resetting any cooking function.
Display flashes	**Power failure.**	• Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	**Oven control pads were not pressed properly.**	• The ***BAKE*** and ***BROIL*** pads must be pressed at the same time and held for 3 seconds.

Problem	*Possible Causes*	*What To Do*
"Burning" or "oily" odor emitting from the oven vent	**This is normal in a new oven and will disappear in time.**	• To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the *Using the self-cleaning oven* section.
Strong odor	**An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.**	• This is temporary.
Self-Cleaning Models		
Oven will not self-clean	**The oven temperature is too high to set a self-clean operation.**	• Allow the range to cool to room temperature and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the self-cleaning oven* section.
	Oven door is not in the locked position.	• Make sure you move the door latch handle all the way to the right.
Oven starts a self-clean cycle when you wanted to bake, roast or broil	**Oven door locked during cooking.**	• Turn the Oven Temperature knob to ***OFF***. Allow the oven to cool. Never force the door latch handle.
"Crackling" or "popping" sound	**This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.**	• This is normal.
Excessive smoking during a clean cycle	**Excessive soil.**	• Press the ***OFF*** pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the light on the ***CLEAN*** pad goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not unlock	**Oven too hot.**	• Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	**Oven controls not properly set.**	• See *Using the self-cleaning oven* section.
	Oven was heavily soiled.	• Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.

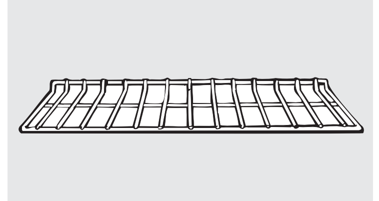


Looking For Something More?

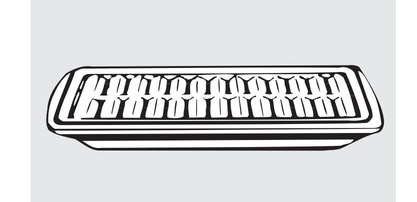
You can find these accessories and many more at ***www.GEAppliances.ca***,
or call ***800.661.1616*** (during normal business hours). Have your model number ready.



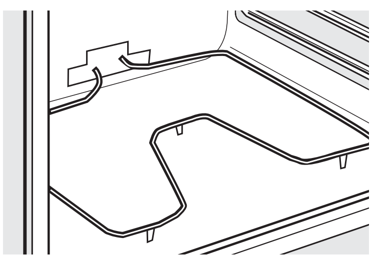
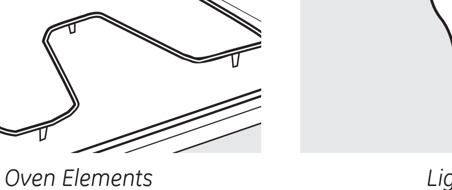
Surface Elements & Drip Pans



Oven Racks



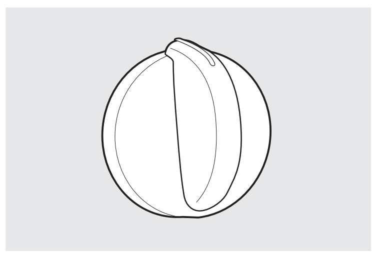
Broiler Pan

Oven Elements



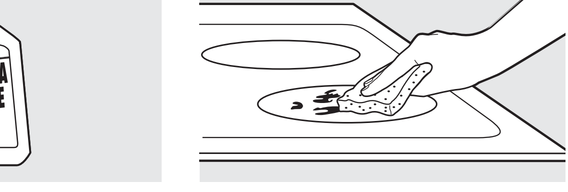
Light Bulbs



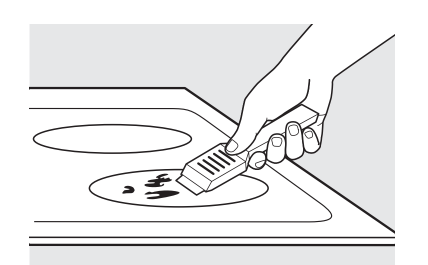
Knobs



Cleaner



Cleaning Pads



Scraper

Tired of discolored racks? Wishing you had extra-heavy-duty oven racks?

NOW AVAILABLE for your range:

GE's innovative, self-cleanable porcelain-coated oven racks!

- Heavy Duty
- Durable
- Able to be cleaned in a self-cleaning oven

Visit ***www.GEAppliances.ca*** for more information.

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à :

OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY)



For Canadian Customers



Pour les Consommateurs Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD—THANKS

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of your warranty, should the need arise.

Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: **www.geappliances.ca**
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : **www.electromenagersge.ca**

MAIL TO: / POSTER À : **P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA ONTARIO, L4Y 4G1**

☐ MR./M ☐ MRS./MME. ☐ MISS/MLLE. ☐ MS. | FIRST NAME/PRÉNOM | LAST NAME/NOM

STREET NO/N° RUE | STREET NAME/RUE | APT. NO/APP./RR#

CITY/VILLE | PROVINCE | POSTAL CODE/POSTAL

AREA CODE/IND. RÉG. | TELEPHONE | E-MAIL

DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE?
AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?
YES/OUI ☐
NO/NON ☐
IF YES/SI OUI : EXPIRATION Y/A M D/J

NAME OF SELLING DEALER/NOM DU MARCHAND

MODEL/MODÈLE

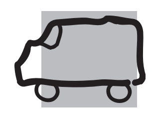
INSTALLATION DATE/DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J

CORRESPONDENCE / CORRESPONDANCE ☐ ENGLISH ☐ FRANÇAIS

SERIAL/SÉRIE

☐ I do not wish to receive any promotional offers regarding this product.
☐ Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.

GE Electric Range Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, call 1.800.561.3344. Please have serial number and model number available when calling for service.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:	Mabe Will Provide:
One Year *From the date of the original purchase*	***Any part*** of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***limited one-year warranty,*** Mabe will also provide, ***free of charge,*** all labor and related service to replace the defective part.

What Mabe Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams and pads.
- Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada for home use within Canada. In-home warranty service will be provided in areas where it is available and deemed reasonable by Mabe to provide.

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province. To know what your legal rights are in your province, consult your local or provincial consumer affairs office.

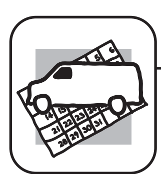
Warrantor: Mabe Canada Inc., Burlington, Ontario



GE Appliances Website

www.geappliances.ca

Have a question or need assistance with your appliance? Visit our Website, **www.geappliances.ca,** 24 hours a day, any day of the year!

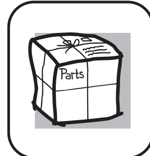


Schedule Service

1.800.561.3344

GE repair service is close to you.

To arrange service for your GE appliance, all you have to do is call.

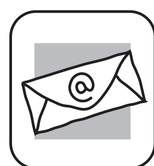


Parts and Accessories

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted).

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

You will find the nearest Mabe Service Center number in the yellow pages of your phone book. Or, call us at 1.800.661.1616.



Contact Us

If you are not satisfied with the service you have received:

First of all, communicate with the people who repaired your appliance.

Then, if you are still not satisfied, send all information including telephone number to:

Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Register Your Appliance

www.geappliances.ca

Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

This book is printed on recycled paper.
Printed in Mexico



www.electromenagersge.ca

Cuisinières
électriques, à éléments serpentins et radiants

Manuel d'utilisation

Modèles à surface de cuisson des éléments serpentins et à surface de cuisson radiante

Modèles à nettoyage traditionnel	*Modèles autonettoyants*
JCBS630	*JCB630*
JCBS660	*JCB635*

Inscrivez ci-dessous les numéros de modèle et de série :

N° de modèle ______________

N° de série ________________

Vous les trouverez sur une étiquette placée derrière le tiroir de rangement, sur le cadre du four.

183D6379P075 *29-5853*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT!

Lisez.toutes.les.consignes.de.sécurité.avant.d'utiliser.le.produit..Le.non-respect.de.ces.instructions.peut.entraîner. unincendie,.un.choc.électrique,.des.blessures.graves.ou.fatales.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

- **Toutes les cuisinières sont susceptibles de basculer.**
- **Des BRÛLURES ou d'autres BLESSURES SÉVÈRES peuvent en résulter.**
- **INSTALLEZ et VÉRIFIEZ le dispositif ANTIBASCULEMENT en observant les instructions fournies avec le dispositif.**

Pour réduire le risque de basculement, la cuisinière doit être arrimée à un dispositif antibasculement correctement installé. Lisez les instructions d'installation détaillées qui sont livrées avec le dispositif avant de procéder à l'installation.

Pour les cuisinières autonomes :

Pour vous assurer de l'installation et fonctionnement adéquats du dispositif, retirez le tiroir de rangement ou le panneau de protection et observez sous la cuisinière que la patte de nivellement est engagée dans le dispositif. Sur les modèles dotés d'un tiroir de rangement ou d'un panneau de protection, basculez avec précaution la cuisinière vers l'avant. Le dispositif devrait arrêter la cuisinière dans moins de 4 pouces. Si ce n'est pas le cas, le dispositif doit être réinstallé. Si la cuisinière doit être éloignée du mur pour une raison quelconque, répétez toujours cette procédure pour vous assurer que la cuisinière est bien arrimée au dispositif antibasculement.

N'ôtez jamais totalement les pattes de nivellement puisque la cuisinière ne sera plus fixée adéquatement au dispositif antibasculement.

Si vous n'avez pas reçu un dispositif antibasculement lors de votre achat, composez le 1.800.561.3344 pour l'obtenir sans frais. Les installations d'instruction du dispositif se trouvent sur le site electromenagersge.ca.

⚠ AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été prévu, comme il est décrit dans ce manuel de l'utilisateur.
- Assurez-vous que votre appareil a été correctement mis à la terre et installé par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer toute pièce de votre cuisinière, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le présent manuel. Confiez toutes les autres réparations à un technicien qualifié.
- Avant toute réparation, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au panneau d'alimentation en électricité de l'habitation, en retirant le fusible ou déconnectant le coupe-circuit.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance—les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil électroménager est en cours d'utilisation. Ils ne devraient pas non plus être autorisés à s'asseoir ou se tenir debout sur toute partie de l'appareil.
- **⚠ ATTENTION:** Ne rangez pas d'objets pouvantintéresser les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur sondosseret: les enfants s'exposeraient à de graves blessuress'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.
- N'utilisez que des poignées ou des mitaines sèches—les poignées ou mitaines humides ou mouillées entrant en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments de surface ou les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou de morceau d'étoffe volumineux à la place de poignées.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer lapièce.
- Ne touchez pas les éléments de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures même si elles sont de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas les vêtements ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec les éléments de surface, leur périphérie, ou toute partie de l'intérieur du four; attendez suffisamment de temps que la cuisinière refroidisse. D'autressurfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudespour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudescomprennent la surface de cuisson, les zones entourant celle-ci,les ouvertures des évents, les surfaces autour de ces ouvertureset les interstices autour de la porte de four.
- Ne chauffez pas de contenants d'aliments non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait éclater, causant des blessures.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettesde propreté, à moins de suivre les instructions de ce manuel. Une utilisation inappropriée pourrait entraîner des risques dedommages à la cuisinière, de choc électrique ou d'incendie.
- Évitez toute rayure ou impact sur les portes en verre, lessurfaces de cuisson ou les tableaux de commande. Celapourrait amener le verre à se casser. Ne cuisinez pas sur unappareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, unincendie ou des coupures pourraient en résulter.
- Cuisez bien la viande et la volaille—la viande jusqu'à une température INTERNE d'au moins 70 °C (160 °F) et la volaille jusqu'à une température INTERNE d'au moins 80 °C (180 °F). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les maladies d'origine alimentaire.

⚠ AVERTISSEMENT! CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA CUISINIÈRE

- N'entreposez pas et n'utilisez pas de matières inflammablesdans un four ou près de la surface de cuisson, dont le papier, le plastique, les poignées, les tissus, les revêtements muraux, les rideaux, les draperies et tout autre type de vapeur ou deliquide inflammable.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou à manches ampleslorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements peuvents'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaceschaudes et provoquer des brûlures graves
- Ne laissez pas de produit gras de cuisine ou autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou près de la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson peutprendre feu
- Nettoyez régulièrement les hottes. Ne laissez pas la graisses'accumuler sur la hotte ou sur le filtre.

⚠ AVERTISSEMENT! .EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES I-DESSOUS POUR EMPÊCHER L'INCENDIE DE SE PROPAGER :

- Ne tentez pas d'éteindre des feux de graisse avec de l'eau. Ne prenez jamais une casserole enflammée dans vos mains. Éteignez les commandes. Étouffez les flammes d'un ustensile reposant sur un élément de surface en le couvrant complètement avec un couvercle ajusté, une plaque à .biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant la cuisson, étouffez le feu .en fermant la porte du four et en arrêtant lefour ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, àusages .multiples.
- Si un incendie se déclare pendant l'autonettoyage, arrêtez lefour et attendez que l'incendie s'éteigne. Ne forcez pas pourouvrir la porte. En cas d'introduction d'air frais dans le fourlorsque celui-ci est à une température d'autonettoyage, un jetde flammes peut s'échapper. Le non-respect de cetteconsigne peut engendrer de graves brûlures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DECUISSON

- Ne laissez jamais sans surveillance les éléments de surface àdes réglages moyens ou élevés. Les débordements peuventproduire de la fumée et des projections de graisse quipourraient prendre feu.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsque vous faitesfrire des aliments. Si elle chauffe trop et dégage de la fumée,l'huile peut s'enflammer et causer n incendie qui sepropagerait jusqu'aux armoires environnantes. Utilisez unthermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour surveillerla température de l'huile.
- Pour éviter toute projection d'huile ou tout incendie, utilisezune quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire desaliments dans une casserole peu profonde et évitez de cuiredes aliments surgelés comportant trop de glace.
- Utilisez des ustensiles de taille appropriée: choisissez desustensiles à fond plat qui soient assez grands pour couvrirl'élément de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petitslaisserait une partie de l'élément de surface exposée à uncontact direct. Vos vêtements pourraient prendre feu. Desustensiles de dimensions équivalentes à celles des élémentsde surface amélioreront également les résultats de cuisson.
- Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres matières émaillées sont compatibles aveccette surface de cuisson. Les autres matériaux pourraient secasser à la suite d'une variation subite de la température.
- Pour réduire les risques de brûlures et d'incendie, de même que les renversements, la poignée des ustensiles devrait être orientée vers le centre de la cuisinière, en évitant de la placer au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Pour faire flamber des aliments sous une hotte, vous devezmettre le ventilateur en marche.
- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion desmatériaux inflammables et de débordement, la poignée durécipient devrait être dirigée vers le centre de la cuisinière, sans toutefois se situer au-dessus des éléments de surface àproximité.

AVERTISSEMENT! .CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON À ÉLÉMENTS RADIANTS (certains modèles)

- Usez de prudence lorsque vous touchez la surface de cuisson. Le verre de la surface de cuisson restera chaud après que les commandes auront été mises en position d'arrêt.
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Si la surface de cuisson se casse, des solutions nettoyantes et des débordements pourraient pénétrer et créer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- Évitez de rayer la surface de cuisson en verre. Les couteaux, les objets tranchants, les bagues (ou autres types de bijoux) et les rivets sur les vêtements peuvent rayer la surface de cuisson.
- ÉNe posez ni ne rangez aucun objet qui peut fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée. Si la surface de cuisson est accidentellement mise en marche, ils pourraient s'enflammer. La chaleur provenant de la surface de cuisson ou de l'évent. du four une fois ces derniers arrêtés pourraient . également leur faire prendre feu.
- Utilisez le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®et le tampon nettoyant CERAMA BRYTE® pournettoyer la surface de cuisson. Attendez que la surface decuisson refroidisse et que le voyant s'éteigne avant toutnettoyage. L'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humidesur une surface chaude peut causer des brûlures dues à lavapeur. Certains produits de nettoyage peuvent dégager desvapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. REMARQUE: Le sucre renversé est une exception. Il faut legratter pour l'enlever lorsqu'il est encore chaud à l'aide d'ungant isolant et d'un grattoir. Consultez la section Nettoyage dela surface en verrepour des instructions détaillées
- Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements indiqués sur l'étiquette de la crème nettoyante.

AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR LES CUISINIÈRES À SURFACE DE CUISSON À ÉLÉMENTS EN SERPENTIN (certains modèles)

- N'immergez et ne trempez pas les éléments de surface amovibles. Ne les mettez pas au lave-vaisselle. Ne nettoyez pas les éléments de surface par utonettoyage. Le non-respect de cette consigne peut endommager les éléments de surface et causer des brûlures ou un incendie.
- Pour éviter tout risque de brûlure ou de choc électrique, assurez-vous toujours que tous les boutons de commande des éléments de surface sont à la position OFF (arrêt) et que tous les serpentins ont refroidi avant de tenter de relever ou de retirer un élément.
- Assurez-vous que les cuvettes de propreté ne sont pas recouvertes et qu'elles sont bien en place. L'absence de cuvettes de propreté pendant la cuisson pourrait endommager les composants et le câblage de la cuisinière.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes de propreté. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur ou fondre, ce qui pourrait endommager la cuisinière ou provoquer un choc électrique ou un incendie.

⚠ AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque vous ouvrez laporte du four. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant dufour pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- Veillez à ne pas obstruer la ventilation du four.
- Assurez-vous que le four ne présente pas d'accumulation de graisse. La graisse dans le four peut prendre feu
- Placez la grille du four à la position désirée lorsque le four est froid. Si vous devez manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes, veillez à ne pas laisser vos poignées ou mitaines entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Si vous utilisez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- Tirez la grille jusqu'au cran d'arrêt lorsque vous mettez desaliments dans le four ou les en retirez. Cela évite les brûluresdues à un contact avec les surfaces chaudes de la porte etdes parois du four.
- Ne laissez pas d'articles comme du papier, des ustensiles decuisine ou des aliments dans le four lorsque.celui-ci n'est pasutilisé. Les articles entreposés dans le four pourraientprendre feu
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium pour couvir le fond du four. Le papier d'aluminium peut piéger la chaleur ou fondre, en endommageant le produit et en posant un risque d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR (certains modèles)

La fonction d'autonettoyage règle le four à une température assez élevée pour brûler les résidus alimentairesprésents dans le four. Suivez ces consignes pour un fonctionnement sécuritaire.

- Avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage, retirez lescasseroles, les grilles de four métalliques brillantes et toutautre ustensile du four. Seules les grilles de four avecrevêtement en porcelaine gris peuvent être laissées dans lefour. N'utilisez pas l'autonettoyage pour nettoyer d'autrespièces, comme les cuvettes de propreté.
- Avant de lancer le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisseet les résidus alimentaires du four. Un excès de graissepourrait prendre feu et la fumée pourrait endommagervotre domicile.
- Si le mode d'autonettoyage ne fonctionne pas correctement, éteignez le four et débranchez-le. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Ne nettoyez pas le joint de porte. Celui-ci est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Ne frottez pas, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours. N'utilisez aucun produit commercial de nettoyage pour fours ou aucun produit de protection de revêtements de fours de quelque type qu'ils soient, dans ou alentour de toute partie du four.

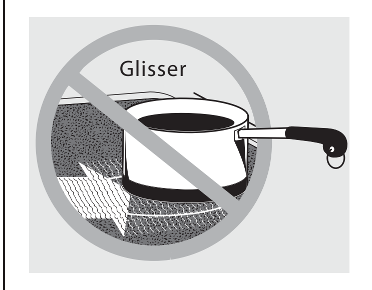
Utilisation des éléments radiants de surface. *(sur certains modèles)*



Ne faites jamais rien cuire directement sur le verre. Utilisez toujours un ustensile.



Mettez toujours l'ustensile au centre de l'élément de surface dont vous vous servez.



À propos des éléments radiants de surface...

La surface de cuisson à éléments radiants est composée d'éléments de surface recouverts d'une surface en verre lisse.

REMARQUE : *Une légère odeur est normale lorsqu'une surface de cuisson neuve est utilisée pour la première fois. Elle est provoquée par l'échauffement des nouvelles pièces et des matériaux isolants, et disparaît rapidement.*

L'élément de surface s'active et se désactive pour maintenir la température désirée.

Vous pouvez en toute sécurité placer des ustensiles chauds venant du four ou de la surface sur la surface de cuisson en verre quand celle-ci est froide.

Même après l'arrêt des éléments de surface, la surface de cuisson en verre garde suffisamment de chaleur pour que la cuisson continue. Pour éviter que les aliments soient trop cuits, retirez les récipients des éléments de surface quand les aliments sont cuits. Évitez de placer quoi que ce soit sur l'élément de surface jusqu'à ce qu'il soit complètement froid.

Ne faites jamais glisser les ustensiles sur les commandes ou sur la surface de cuisson car vous pourriez rayer le verre. Le verre résiste aux rayures, mais jusqu'à un certain point.

- *Les tâches d'eau (dépôts minéraux) peuvent être enlevées à l'aide de la crème nettoyante ou de vinaigre blanc non dilué.*
- *L'utilisation d'un produit nettoyant pour fenêtres peut laisser un film iridescent sur la surface de cuisson. La crème nettoyante fait disparaître cette décoloration.*
- *Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson. S'ils tombent sur la surface de cuisson, ils sont susceptibles de l'endommager.*
- *N'utilisez jamais la surface comme planche à découper.*

Limiteur de température

Chaque élément radiant de surface est muni d'un limiteur de température.

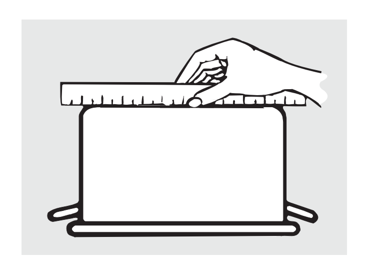
Le limiteur de température empêche la surface de cuisson en verre de surchauffer.

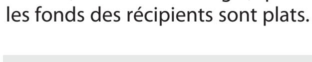
Il peut éteindre les unités pour un certain temps si :

- *le liquide du récipient bout et s'évapore complètement.*
- *le fond du récipient n'est pas plat.*
- *le récipient n'est pas posé sur le centre de l'élément.*
- *il n'y pas de récipient sur l'élément.*

Choix de la catégorie d'ustensile de cuisine.

Les renseignements suivants vous aideront à choisir des ustensiles qui auront une bonne performance lors de leur utilisation avec des surfaces de cuisson en verre.





Verifiez, à l'aide d'une règle, que les fonds des récipients sont plats.



Les récipients dont les fonds sont bombés, courbés, striés ou voilés ne sont pas recommandés.

Acier inoxydable :

recommandé

Aluminium :

aluminium lourd recommandé

Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium prennent quelquefois l'apparence de rayures sur la surface de cuisson mais peuvent être enlevés s'ils sont nettoyés immédiatement. À cause de son point de fusion bas, l'aluminium léger n'est pas recommandé.

Fond en cuivre :

recommandé

Le cuivre peut laisser des résidus qui peuvent avoir l'apparence de rayures. Ces résidus peuvent être enlevés pourvu que la surface de cuisson soit nettoyée immédiatement. Cependant, ne laissez pas le liquide dans ces récipients bouillir jusqu'à ce qu'il s'évapore. Le métal surchauffé peut fusionner avec les surfaces de cuisson en verre. Un récipient à fond en cuivre surchauffé laissera un résidu qui fera une tâche permanente sur la surface de cuisson s'il n'est pas enlevé immédiatement.

Fonte recouverte d'émail vitrifié :

recommandée

Ce type de récipient est recommandé pourvu qu'il soit recouvert complètement d'émail vitrifié. Il est recommandé de faire très attention si le récipient en fonte n'est pas complètement recouvert d'émail vitrifié, parce qu'il est susceptible de rayer la surface de cuisson en vitrocéramique.

Vitrocéramique :

utilisable, mais non recommandée

Performance médiocre. Est susceptible de rayer la surface.

Poterie en grès :

utilisable, mais non recommandée

Performance médiocre. Est susceptible de rayer la surface.

Conseils pour les mises en conserve

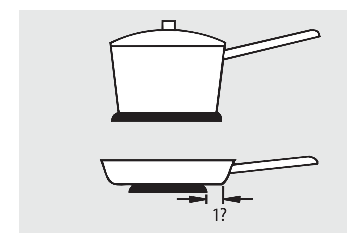
Assurez-vous que le bain-marie est placé au centre de l'élément de surface.

Assurez-vous que son fond est plat.

Suivez des recettes et des procédures provenant de sources fiables. Vous pouvez vous les procurer auprès de fabricants tels que Ball® et Kerr®, ainsi que des services d'extension du ministère de l'Agriculture (aux États-Unis).

Pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou à la chaleur, faites attention lorsque vous faites des conserves.

Les renseignements suivants vous aideront à choisir des ustensiles qui auront une bonne performance lors de leur utilisation avec des surfaces de cuisson à élément serpentin.

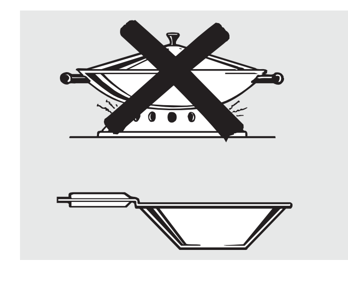


Pas plus d'un pouce.

Conseils pour ustensiles de cuisine de surface

Utilisez des ustensiles de cuisine de poids moyen ou lourd. Les ustensiles de cuisine en aluminium sont meilleurs conducteurs de la chaleur et cuisent plus rapidement que ceux en un autre métal. Les ustensiles de cuisine en fonte et en fonte enduite sont lents à absorber la chaleur, mais cuisent généralement uniformément à une température basse ou moyenne. Les casseroles en acier peuvent cuire inégalement si cet acier n'est pas combiné à un autre métal.

Pour bien cuire, les ustensiles de cuisine doivent avoir un fond bien plat. Utilisez un ustensile de cuisine d'une taille qui correspond à celle de l'unité de surface. La casserole ne doit pas dépasser le diamètre de l'unité de surface de plus de 2,5 cm (1 pouce).



Utilisez seulement des woks à fond plat.

Utilisation d'un wok

Nous vous recommandons d'utiliser seulement des woks à fond plat. Vous pouvez vous les procurer dans la plupart des magasins de détail.

N'utilisez jamais un wok muni d'anneaux de soutien. L'utilisation d'un wok de cette catégorie, avec ou sans leurs anneaux de soutien, peut être dangereuse.

Si vous placez la bague de soutien du wok sur l'unité de surface, vous provoquez une accumulation de chaleur qui endommage la surface de cuisson en porcelaine. N'essayez jamais d'utiliser des woks de cette catégorie sans leurs anneaux. Vous pouvez subir des blessures graves si le wok bascule.

Utilisation des éléments de surface.

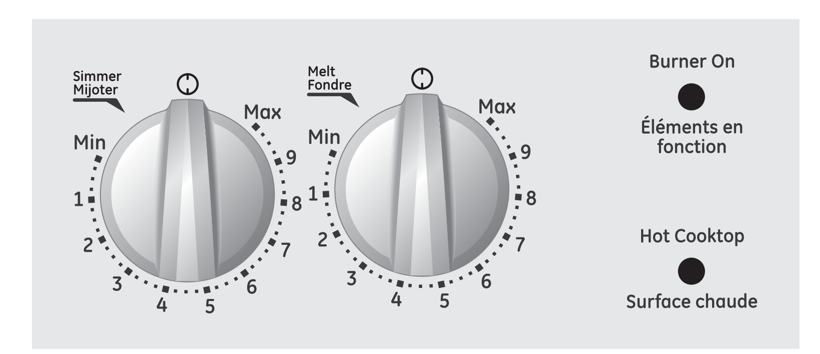
Les caractéristiques et leur aspect, présentés dans ce manuel, peuvent varier du modèle qui est le vôtre.

Veillez à mettre la commande à la position OFF (ARRÊT) quand vous avez fini de cuisiner.

Réglage

Appuyez sur le bouton et tournez-le dans une direction ou l'autre jusqu'au réglage souhaité.

Aux positions ***OFF (ARRÊT)*** et ***HI (MAX.)***, la commande se met en place avec un ***déclic***. Vous entendrez peut-être de légers ***déclics*** pendant la cuisson, ils indiquent que la commande garde le réglage établi.



Voyants lumineux

(sur les modèles à verre radiant uniquement)

Le voyant lumineux ***Hot/Chaud*** s'allume quand un élément radiant est en fonctionnement, et demeure allumé jusqu'à ce que la surface soit suffisamment froide pour que vous puissiez la toucher.

Le voyant lumineux ***Burner On/Surface de cuisson*** s'allume quand un élément de surface est en fonctionnement.

REMARQUE : *Le voyant **Hot/Chaud** peut s'allumer entre les réglages de contrôle de surface **Min** et **OFF** (arrêt), alors qu'il n'y a pas de courant qui va aux éléments de surface.*

Utilisation des commandes du four.

Les caractéristiques et leur aspect, présentés dans ce manuel, peuvent varier du modèle qui est le vôtre.

1 2 3 4 5

Oven Controls

Bake
Cuire
Temp Recall

Start/on
Départ

TrueTemp

Time Controls

Timer
Minuterie
On/Off

Clock
Horloge

Broil
Grill
Hi/Lo

Off
Arrêt

Steam Clean
Nettoyage
Vapeur

+ –
Display On/Off

On/Off

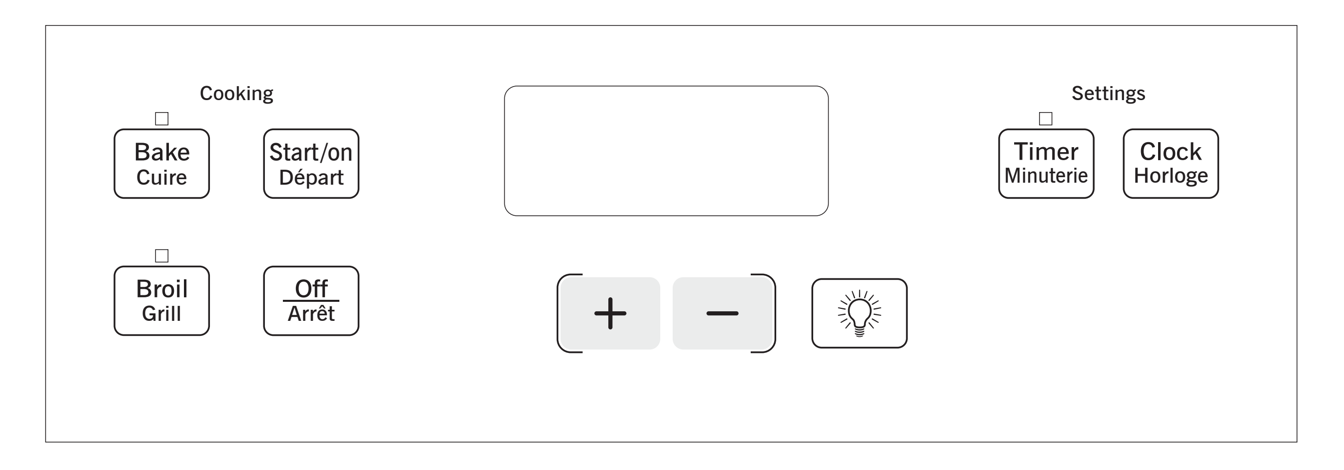
Cook Time
Temps de
Cuisson

Start Time
Heure de
Départ

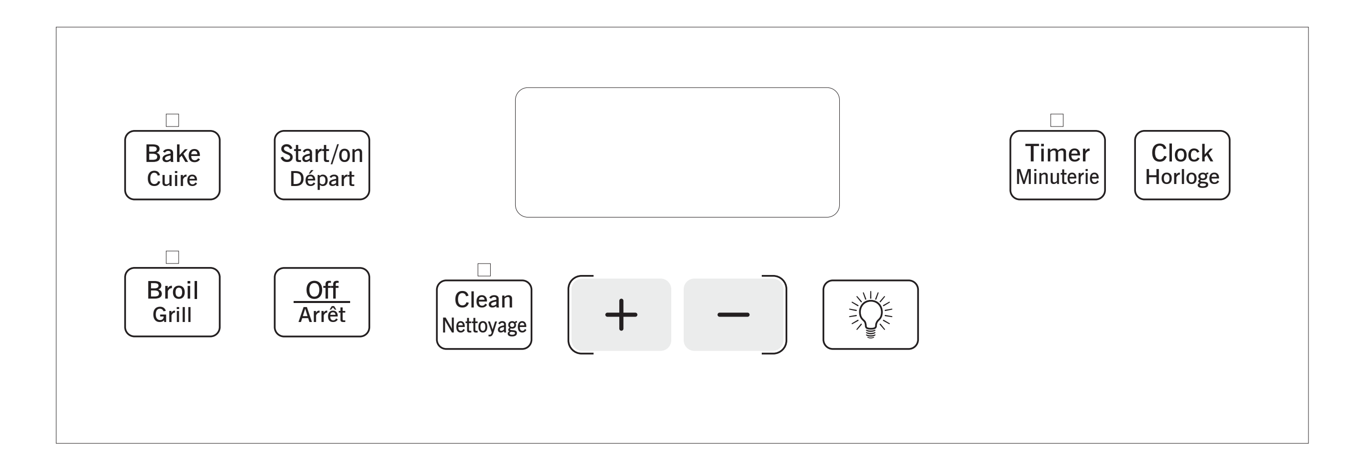
Automatic Oven
Four Automatique

14 13 12 11 10 9 8 7 6

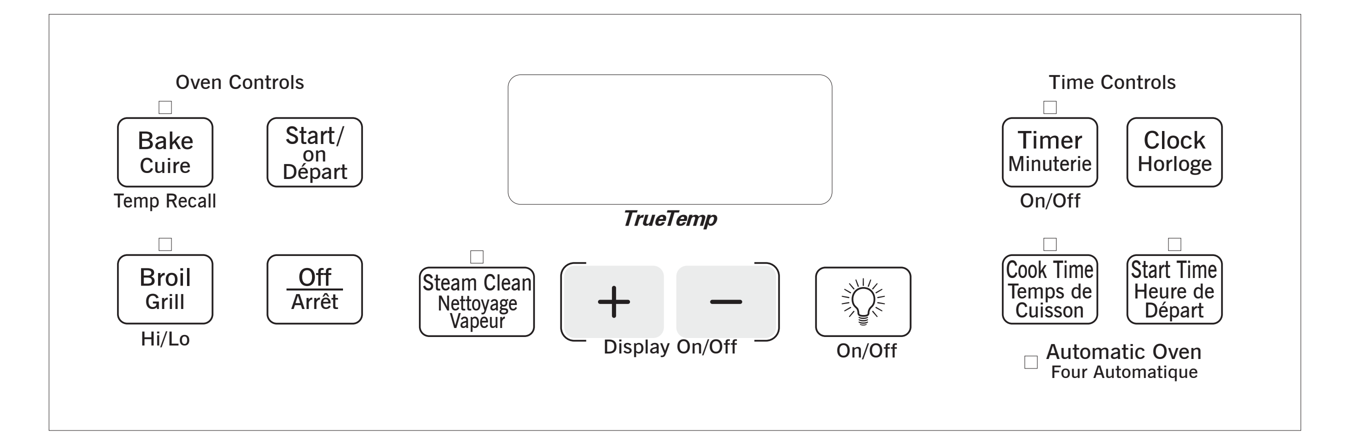
modèles JCBS630



modèles JCB630 & JCB635.



modèle JCBS660.





Commandes du four, horloge, minuterie et réglages



Touche BAKE (CUIRE)
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.

Voyant lumineux CUIRE
Clignote en mode d'édition—vous pouvez changer la température du four à ce moment là. Reste allumé quand le four est en mode de cuisson.



Touche START/ON (DÉPART)
Appuyez sur cette touche pour mettre en marche toute fonction de cuisson ou de nettoyage.



Afficheur
Indique l'heure, la température du four, si le four est en mode de cuisson, gril ou autonettoyage, et la durée réglée pour la minuterie ou le fonctionnement automatique du four. L'afficheur indique ***PRE*** pendant le préchauffage. Quand le four atteint la température choisie, le réglage du four fait un bip et l'afficheur indique la température du four.

Si « F– », un nombre ou une lettre clignotent à l'afficheur, et si un signal sonore est émis, ceci indique un code d'erreur.

Si votre four a été réglé pour une opération minutée et qu'une panne de courant ait eu lieu, il faudra reprogrammer l'horloge et toutes les fonctions.

L'heure clignotera à l'afficheur en cas de panne de courant. Réglez l'horloge.

Si le code d'erreur de fonction apparaît pendant le cycle d'autonettoyage, vérifiez le verrou de la porte du four. La poignée du verrou peut s'être déplacée, même légèrement, à partir de sa position verrouillée. Assurez-vous de pousser le verrou aussi loin que possible à droite.

Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT)*. Laissez le four refroidir une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, débranchez le four et appelez le service après-vente.*



Touche TIMER (MINUTERIE)
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de minuterie. Puis appuyez les touches **+** et **–** pour ajuster le temps.

Voyant lumineux TIMER (MINUTERIE)
Clignote en mode d'édition—vous pouvez changer l'heure choisie à ce moment là. Reste allumé quand la minuterie fonctionne. Se remet à clignoter quand l'heure est passée, jusqu'à ce que le réglage soit remis à zéro.



Touche CLOCK (HORLOGE)
Pour régler l'horloge, appuyez deux fois sur cette touche, puis appuyez les touches **+** et **-**. La bonne heure clignote dans l'afficheur quand le four est allumé pour la première fois.



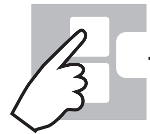
Touche START TIME (HEURE DE DÉPART)
(sur certains modèles)
Utilisez avec les touches ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)*** ou ***CLEAN (NETTOYAGE)*** pour la mise en marche et l'arrêt automatiques aux heures que vous sélectionnez.

Voyant lumineux START TIME (HEURE DE DÉBUT)
Clignote en mode d'édition—vous pouvez changer l'heure de mise en marche différée choisie à ce moment là. Reste allumé quand la fonction a été activée.



Touche COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)
(sur certains modèles)
Appuyez sur cette touche et sur les touches **+** ou **–** pour programmer la durée pendant laquelle vous désirez que la cuisson ait lieu. Le four s'arrêtera lorsque la durée de cuisson se sera écoulée.

Voyant lumineux COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)
Clignote en mode d'édition—vous pouvez changer le temps choisi à ce moment là. Reste allumé quand la fonction a été activée. Se remet à clignoter quand le temps est passé, jusqu'à ce que le réglage soit remis à zéro.



Commandes du four, horloge, minuterie et réglages



8 *Voyant lumineux AUTOMATIC OVEN (FOUR AUTOMATIQUE)*
Ce voyant s'allume chaque fois que le four a été programmé à l'aide des fonctions ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)*** ou ***START TIME (HEURE DE DÉPART)***.

9 *Touche LUMIÈRE DE FOUR ou* ☼
Appuyez sur cette touche pour allumer et éteindre la lumière du four.



10 *Touche –*
Des tapotements sur cette touche diminuent l'heure ou la température par petites quantités. Appuyez sur la touche et tenez-la appuyée pour diminuer l'heure ou la température par grandes quantités.

11 *Touche +*
Des tapotements sur cette touche augmentent l'heure ou la température par petites quantités. Appuyez sur la touche et tenez-la appuyée pour augmenter l'heure ou la température par grandes quantités.

12 *Touche CLEAN (NETTOYAGE) (sur certains modèles)*
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction d'autonettoyage. Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant*.

Touche nettoyage à la Vapeur
Appuyez sur cette touche pour faciliter le nettoyage des salissures sur les parois intérieur du four ou de la porte. Voir la section nettoyage à la vapeur.

Voyant lumineux CLEAN (NETTOYAGE)
Clignote en mode d'édition—vous pouvez chan la durée du cycle d'autonettoyage à ce moment là. Reste allumé quand le four est en mode d'autonettoyage. À la fin du cycle d'autonettoya le voyant s'éteint. Déverrouillez la porte.

13 *Touche OFF (ARRÊT)*
Appuyez sur cette touche pour annuler ***TOUS*** les réglages du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.



14 *Touche BROIL (GRIL)*
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de gril.

Voyant lumineux BROIL (GRIL)
Clignote en mode d'édition—vous pouvez passer de ***HI BROIL (GRILLADE MAX.)*** à ***LO BROIL (GRILLADE MIN.)*** à ce moment là. Reste allumé quand le four est en mode grillade.

Voyants lumineux (sur certains modèles)
Le mode ***EDIT (ÉDITION)*** dure plusieurs secondes après que vous ayez appuyé sur la dernière touche. ***START TIME (HEURE DE DÉBUT)*** et ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)*** sont les seules touches éclairées si vous choisissez l'une de ces options. (Par exemple, vous choisissez ***START TIME (HEURE DE DÉPART)*** avec ***BAKE (CUISSON)***—la touche ***START TIME (HEURE DE DÉPART)*** demeure éclairée jusqu'à ce que l'horloge atteigne l'heure programmée. Elle s'éteint alors et la touche ***BAKE (CUIRE)*** s'allume.)

Conversions de température

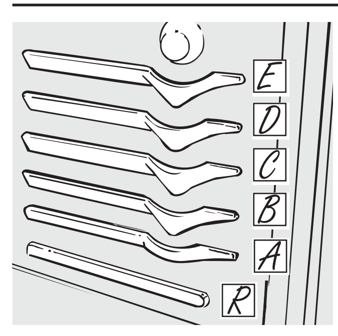
Fahrenheit°	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550
Celsius°	60	65	75	95	120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

Panne d'électricité

Si l'heure clignote dans l'afficheur, vous avez subi une panne de courant. Réglez à nouveau l'horloge.

Pour régler l'horloge, appuyez sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)***. Inscrivez la bonne heure en appuyant sur la touche **+** ou **–**. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.

Utilisation du four.



Le four a 5 positions de grilles.

Il a aussi une position spéciale basse de grille (R) pour les très grands articles, comme une grosse dinde.

Avant de commencer...

Les grilles présentent des butées qui, si elles sont placées correctement sur les supports, empêchent les grilles de sortir complètement et de basculer.
Pour placer des ustensiles sur les grilles ou pour en enlever, tirez sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
Pour retirer une grille, tirez-la vers vous, soulevez l'avant et sortez-la.
Pour remettre une grille, placez les extrémités (butées) sur le support, soulevez l'avant et poussez la grille en place.

⚠ ATTENTION : *Quand vous utilisez une grille dans la position la plus basse (R), soyez prudent quand vous la retirez du four. Nous vous recommandons de retirer la grille d'une dizaine de centimètres au moins (plusieurs pouces) puis, à l'aide de deux poignées ou mitaines, de la retirer complètement en la tenant par les côtés. La grille est basse et vous pourriez vous brûler si vous mettez la main en son milieu et tirez la grille vers vous pour la sortir. Faites aussi très attention à ne pas vous brûler la main sur la porte du four lorsque la grille est dans la position la plus basse (R).*



Le four a une position spéciale basse de grille tout en bas du four. Utilisez-la quand vous avez besoin d'espace supplémentaire de cuisson, par exemple quand vous cuisinez une grosse dinde. La grille n'est pas conçue pour sortir en glissant quand elle est en position spéciale basse de grille (R).

Comment régler le four pour la cuisson ou le gril

(pour les modèles sans bouton de température du four)

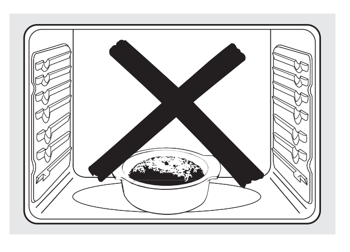
1. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE).***
2. Appuyez sur les touches **+** ou **–** jusqu'à ce que la bonne température apparaisse.
3. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.

Le four se met en place automatiquement. L'afficheur indique ***PRE (préchauffage)*** pendant la période de préchauffage. Quand le four atteint la température choisie, le réglage du four fait entendre plusieurs fois un Bip et l'afficheur indique la température du four.

*Pour changer la température du four pendant le cycle de cuisson, appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)** et sur les touches **+** ou **–** pour obtenir la nouvelle température.*

4. Vérifiez si les aliments sont cuits après le temps minimum indiqué sur la recette. Laissez cuire plus longtemps si nécessaire.
5. Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)*** lorsque la cuisson est terminée et puis retirez les aliments du four.

Aliment	*Position de la grille*
Tartes surgelées (sur une plaque à gâteau)	C
Gâteau de Bundt ou quatre-quarts	B
Gâteaux secs, muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, génoises, tartes	B or C
Plats mijotés	B or C
Dinde sur grille décalée	R or A
Rôtissage	R, A or B



Ne posez pas les aliments à même la sole du four.

Préchauffage et placement du récipient

Préchauffez le four si la recette vous le demande. Pour préchauffer le four, réglez-le sur la température appropriée. Le préchauffer est nécessaire, à de bons résultats de cuisson lorsque vous préparez des gâteaux, des biscuits, de la pâtisserie et du pain.

Le tableau de commande émet un bip une fois le four préchauffé et la température s´affiche. Cela prend environ 15 à 20 minutes.

Les résultats de cuisson seront meilleurs si les ustensiles sont aussi centrés que possible dans le four. Si vous cuisinez avec plus d´un ustensile, laissez un espace d´au moins 1 à 1½ po. (2,5 à 3,8 cm) autour des ustensiles.

Papier d'aluminium

Ne mettez pas de papier d´aluminium sur la sole du four.

Une plus petite feuille d´aluminium, placée sur une grille a quelques pouces (dizaine de centimetres) en dessous des aliments, peut être utilisée pour retenir les éclaboussures et les débordements.

Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d´aluminium. Cela gênerait la circulation de l´air chaud et nuirait aux résultats de cuisson.



Comment régler le four pour utiliser le gril

REMARQUE: Fermez la porte avant de commencer tout gril fonction..

Utilisez le réglage ***LO Broil (gril MIN.)*** pour faire cuire complètement des aliments tels que des volailles ou des tranches de viande épaisses sans trop les faire brunir.

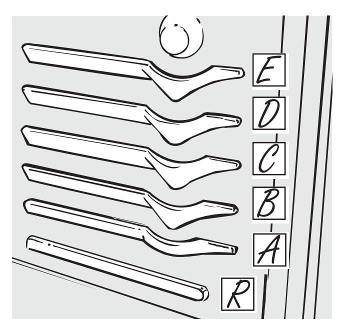
1. Mettez la viande ou le poisson sur la grille de la lèchefrite.
2. Suivez les suggestions de positions de grille qui se trouvent dans le *Guide de cuisson au gril*.
3. Appuyez une fois sur la touche ***BROIL (GRIL)*** pour une température de gril ***ÉLEVÉE***.

   Pour passer à une température de gril plus ***BASSE***, appuyez sur la touche ***BROIL*** une deuxième fois.
4. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.
5. Lorsque la cuisson au gril est terminée, appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***.

Utilisation du four.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température initiale et vos préférences de degré de cuisson affectent les durées de cuisson au gril. Ce guide est basé sur des viandes dont la température initiale est celle du réfrigérateur.

† *D'après le ministère de l'Agriculture des États-Unis, « Le boeuf saignant est populaire, mais vous devez savoir que le cuire à seulement 60 °C (140 °F) signifie que des organismes provoquant des intoxications alimentaires survivront peut-être ». (Source : Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rév. juin 1985.)*



La four a 5 positions de grille

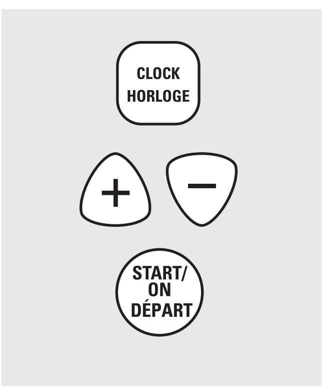
Guide de cuisson au gril

Aliment	Quantité et/ou épaisseur	Position* de grille	Premier côté durée (mn)	Deuxième côté durée (mn)	Commentaires
Boeuf hâché	454 g (1 lb) (4 portions) 1,25 à 1,9 cm d'épaisseur 1,8 kg (4 lbs) (16 portions)	C C	10 15	7–10 11	Espacer régulièrement.
Biftecks Saignant † À point Bien cuit Saignant † À point Bien cuit	1,9 à 2,5 cm (1 po) d'épaisseur 454 à 680 g (1 à 1½ lb) 3,8 cm (1½ po) d'épaisseur 900 g à 1,14 kg (2 à 2½ lb)	E D D C C D	6 8 10 10 15 20	4 6 7–10 8 10–12 20	Les biftecks de moins de 1,9 cm d'épaisseur sont difficile à cuire saignants. Faire des fentes dans le gras.
Poulet	1 poulet entier découpé 900 g à 1,14 kg (2 à 2½ lb), fendre dans le sens de la longueur Poitrine	B B	25 25	25 15	Brossez chaque côté avec du beurre fondu. Faire griller la peau en dessous d'abord.
Produit de boulangerie Pain (rôties) Muffin	2 à 4 tranches 2 (partagés)	D E	3 3–4	1	Espacez également. Placez les muffins la partie coupée vers le haut et brossez avec du beurre si vous le désirez.
Queues de homards	2–4	B	18–20	Ne pas retourner.	Fendre le dos de la carapace. Ouvrir. Badigeonner avec du beurre fondu avant de passer au gril, et à mi-cuisson.
Filets de poisson	454g (1 lb) (0,6 à 1,25 cm (1/4 à 1/2 po) d'épaisseur)	D	5	5	Manipuler et tourner avec beaucoup de soin. Badigeonner avec du beurre citronné avant et durant la cuisson, selon le goût.
Saumon Steaks Filets	2 (2,5 cm/1 po d'épaisseur) 2 (1,25 à 1,9 cm/ ½ a ¾ po d'épaisseur)	D D	10 10	5	Tourner avec beaucoup de soin. Ne tournez pas la côté de la peau vers le bas.
Tranches de jambon (précuit)	1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	C C	6 8	6 8	
Côtes de porc Bien cuit	2 (1,25 cm/½ po d'épaisseur) 2 (2,5 cm/1 po d'épaisseur), environ 450 g (1 lb)	C C	10 15	10 15	Faire des fentes dans le gras.
Côtes d'agneau À point Bien cuit À point Bien cuit	2 (2,5 cm/1 po d'épaisseur), environ 312 à 375 g (10 à 12 oz) 2 (3,8 cm/1½ po d'épaisseur) environ 450 g (1 lb)	D D D D	7 10 9 14	4 9 6 10	Faire des fentes dans le gras.

**Voir l'illustration pour trouver la position des grilles.*

Utilisation de l'horloge, de la minuterie de cuisine, et de la prise confort. *(sur certains modèles)*

Tous les modèles n'ont pas toutes ces caractéristiques.



Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correct.

Pour régler l'horloge

L'horloge doit être réglée à l'heure correcte pour que les fonctions automatiques de minutage du four fonctionnent correctement. L'heure ne peut pas être changée pendant les programmes de cuisson minutée ou d'autonettoyage.

1. Appuyez sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** deux fois.
2. Appuyez sur les touches **+** ou **–**.

Si vous n'appuyez pas sur les touches **+** ou **–** une minute après avoir appuyé sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)***, l'afficheur retourne à son réglage original. Si cela se produit, appuyez deux fois sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** et inscrivez à nouveau la bonne heure.

3. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)*** jusqu'à ce que la bonne heure apparaisse sur l'afficheur. Cette action inscrit l'heure et commence l'horloge.

*Pour vérifier la bonne heure quand l'afficheur indique d'autres informations, appuyez simplement sur la touche **CLOCK** (**HORLOGE**). La bonne heure apparaît jusqu'à ce que vous appuyez sur une autre touche.*

Pour éteindre l'affichage de l'heure

Si vous avez plusieurs horloges dans votre cuisine, vous pouvez vouloir éteindre l'affichage de l'heure sur votre cuisinière.



1. Appuyez une fois sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** pour éteindre l'affichage de l'heure. Vous ne pouvez pas le voir, mais l'horloge continue à conserver la bonne heure.
2. Appuyez encore sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** pour rappeler l'affichage de l'heure.



La minuterie est une minuterie de temps uniquement.

La touche **OFF (ARRÊT)** n'affecte pas la minuterie.

Pour régler la minuterie

La minuterie ne contrôle pas le fonctionnement du four. La durée maximum de réglage de la minuterie est de 9 heures et 59 minutes.

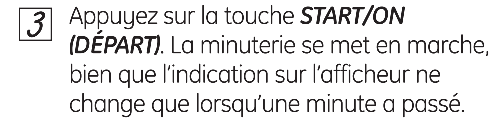


1. Appuyez sur la touche ***TIMER (MINUTERIE).***



2. Appuyez sur les touches **+** ou **–** jusqu'à ce que le temps désiré apparaisse sur l'écran. La durée maximum que vous pouvez inscrire en minutes est 59. Vous devez convertir toute durée supérieure à 59 minutes en heures et minutes.

*En cas d'erreur, appuyez à nouveau sur la touche **TIMER (MINUTERIE)** et recommencez.*



3. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***. La minuterie se met en marche, bien que l'indication sur l'afficheur ne change que lorsqu'une minute a passé.



4. Quand la minuterie atteint ***:00***, la commande émet un signal sonore trois fois, suivi d'un autre signal toutes les 6 secondes, jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche ***TIMER (MINUTERIE)***.

Utilisation de l'horloge, de la minuterie de cuisine, et de la prise confort. *(sur certains modèles)*

Tous les modèles n'ont pas toutes ces caractéristiques.

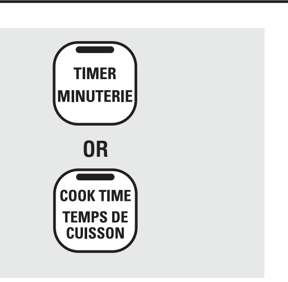
Pour régler la minuterie de nouveau

Si l'afficheur indique encore la durée restante, vous pouvez la changer en appuyant une fois sur la touche ***TIMER (MINUTERIE)***, puis en appuyant sur les touches **+** ou **–** que vous voulez voir apparaître à l'afficheur.

Si la durée restante n'apparaît pas à l'afficheur (l'horloge, l'heure de la mise en marche différée ou la durée de cuisson sont à l'afficheur), revenez à la durée restante en appuyant sur la touche ***TIMER (MINUTERIE)***, puis en appuyant sur les touches **+** ou **–** pour entrer la nouvelle durée souhaitée.

Pour annuler la minuterie

Appuyez deux fois sur la touche ***TIMER (MINUTERIE)***.



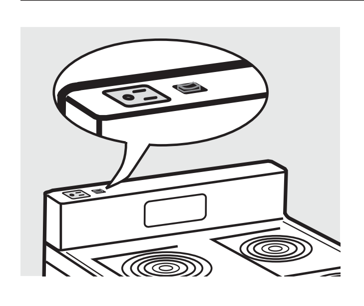
Signal sonore de fin de cycle *(sur certains modèles)*

Arrêtez le signal sonore en appuyant sur la touche de la fonction que vous utilisez.

Panne de courant

Si l'heure clignote dans l'écran, vous avez eu une panne de courant. Réglez à nouveau l'horloge.

Pour remettre l'horloge à l'heure, appuyez sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** deux fois. Inscrivez la bonne heure en appuyant sur les touches **+** ou **–**. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.



Prise confort *(sur certains modèles)*

Vous pouvez utiliser la prise confort de 120V située en haut du dosseret de protection pour brancher de petits appareils électroménagers.

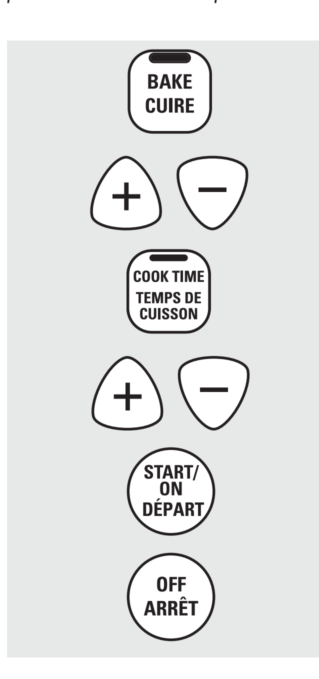
Quand vous utilisez cette prise, assurez-vous que le cordon d'alimentation ne se trouve pas à proximité ou sur une unité de surface. Vous endommagerez le cordon d'alimentation en allumant l'unité de surface.

Pour remettre en marche le disjoncteur, appuyez sur le commutateur situé près de la prise en haut du dosseret de protection.

Utilisation des caractéristiques de cuisson et de rôtissage minutés. *(sur certains modèles)*

Ne verrouillez pas la porte du four pendant la cuisson minutée. Le verrou est utilisé uniquement pour l'autonettoyage.

REMARQUE : *Les aliments qui se gâtent facilement—tels que le lait, les oeufs, le poisson, la farce, les volailles et le porc—ne devraient pas rester dans le four plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante contribue à multiplier les bactéries dangereuses. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte car la chaleur provenant de l'ampoule accélérerait la multiplication des bactéries dangereuses.*



Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

Le four s'allumera immédiatement et restera en marche pendant la durée sélectionnée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteindra automatiquement.

1. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)***.
2. Appuyez sur les touches **+** ou **–** pour régler la température du four souhaitée.
3. Appuyez sur la touche ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)***.

REMARQUE : *Si votre recette demande un préchauffage, vous devrez peut-être ajouter du temps supplémentaire à la durée de cuisson.*

4. Appuyez sur les touches **+** ou **–** pour régler la durée de cuisson souhaitée.

Le temps de cuisson que vous avez inscrit apparaîtra (si vous choisissez d'abord le temps de cuisson, puis ajustez la température de cuisson, c'est la température du four qui apparaît plutôt).

5. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.

L'afficheur indique la température du four que vous avez choisie ou la minuterie de temps de cuisson (l'afficheur commence par indiquer ***PRE*** [préchauffage] s'il indique la température du four).

Le four continue à cuire pendant la durée programmée, puis d'arrête automatiquement.

6. Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)*** pour effacer l'affichage, si nécessaire.

Enlevez la nourriture du four. Attention, bien que le four s'arrête automatiquement, les aliments continuent à cuire après l'arrêt des réglages.

Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique

Le four se mettra en marche à l'heure que vous réglez, restera allumé pour la durée spécifiée, puis s'éteindra automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte.

1. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)***.
2. Appuyez sur les touches **+** ou **–** pour régler la température du four souhaitée.
3. Appuyez sur la touche ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)***.
4. Appuyez sur les touches **+** ou **–** pour régler la durée de cuisson souhaitée.
5. Appuyez sur la touche ***START TIME (HEURE DE DÉPART)***.
6. Appuyez sur les touches **+** ou **–** pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche et commence la cuisson.
7. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.

REMARQUE : *Un signal sonore sera émis si vous utilisez la cuisson minutée, et n'appuyez pas sur la touche* ***START/ON (DÉPART)***.

REMARQUE : Si vous voulez vérifier les heures que vous avez réglées, appuyez sur la touche ***START TIME (HEURE DE DÉPART)*** pour vérifier l'heure de début de cuisson que vous avez réglée, ou sur la touche ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)*** pour vérifier la durée de cuisson réglée.

Quand le four se met en marche à l'heure que vous avez choisie, l'afficheur indique ***PRE (préchauffage)*** jusqu'à ce que la bonne température soit atteinte. La température du four apparaît alors.

À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement et la tonalité de fin de cycle se fait entendre.

8. Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)*** pour effacer l'affichage, si nécessaire.

Retirez les aliments du four. Souvenez-vous que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continueront à cuire après l'arrêt du four.

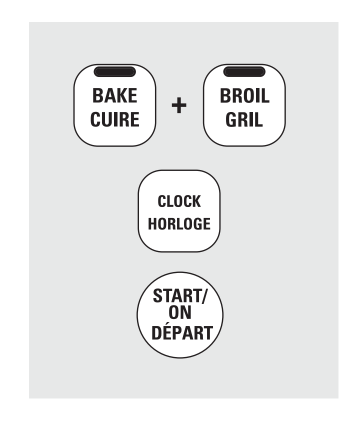
Caractéristiques spéciales des commandes de votre four.

Votre nouveau tableau de commande à touches est doté de caractéristiques spéciales que vous souhaiterez peut-être utiliser. La section ci-dessous décrit ces caractéristiques et comment vous pouvez les activer.

Les modes des caractéristiques spéciales peuvent seulement être activés quand l'afficheur indique l'heure du jour. Ils restent dans la mémoire du tableau de commande jusqu'à ce que les différentes étapes soient répétées.

*Quand l'afficheur indique votre sélection, appuyez sur la touche **START/ON (DÉPART)**. Les caractéristiques spéciales resteront en mémoire après une panne de courant.*

***NOTE :** La caractéristique Sabbat et la caractéristique Ajustement du thermostat sont également des caractéristiques spéciales, mais elles sont traitées séparément dans les sections suivantes.*



Arrêt automatique après 12 heures

Avec cette caractéristique, si vous oubliez et laissez le four allumé, la commande éteindra le four automatiquement après 12 heures de cuisson ou 3 heures de fonctionnement du gril.

Si vous voulez ***ARRÊTER*** cette caractéristique, suivez les étapes ci-dessous.

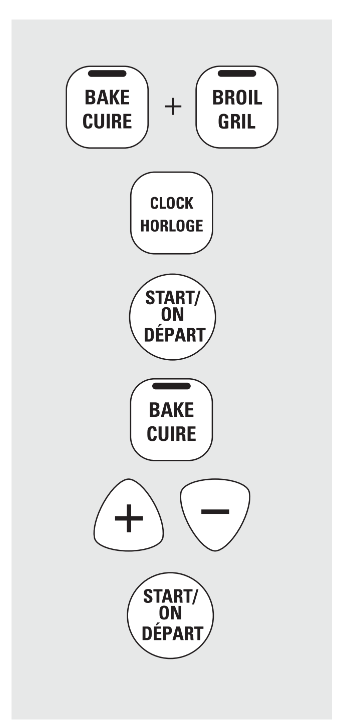
1. Appuyez simultanément sur les touches ***BROIL (GRIL)*** et ***BAKE (CUIRE)*** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***
2. Appuyez sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)***. L'afficheur indique ***ON (MARCHE)*** (arrêt de 12 heures). Appuyez sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** plusieurs fois, jusqu'à ce que l'afficheur indique ***OFF (ARRÊT)*** (pas d'arrêt automatique).
3. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)*** pour désactiver l'arrêt automatique et laissez cette commande réglée dans ce mode de caractéristiques spéciales.

Utilisation de la caractéristique sabbat. *(sur certains modèles)*

(Conçue pour être utilisée pendant le sabbat et les fêtes juives)

La caractéristique sabbat peut seulement être utilisée pour la cuisson courante et le rôtissage. Elle ne peut pas être utilisée pour la cuisson au gril, la cuisson différée ou l'autonettoyage.

REMARQUE : *La lampe du four s'allume automatiquement (sur certains modèles) quand la porte est ouverte, et elle s'éteint quand la porte est fermée. L'ampoule peut être retirée. Voyez la section sur le remplacement de l'ampoule du four. Sur les modèles munis d'un interrupteur sur le tableau de commande, la lampe du four peut-être allumée et laissée allumée.*



Lorsque l'afficheur indique ⊃, le four est réglé sur le mode sabbat. Lorsque l'afficheur indique ⊃⊂ , le four est en mode de cuisson/rôtissage.

Comment régler la cuisson/le rôtissage courants

REMARQUE : *Pour comprendre le fonctionnement du réglage du four, pratiquez en faisant cuire normalement (non Sabbat) avant d'entrer en mode Sabbat.*

Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte et que le four est éteint.

1. Appuyez ***simultanément*** sur les ***deux*** touches ***BROIL (GRIL)*** et ***BAKE (CUIRE)*** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***
2. Appuyez sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** jusqu'à ce que ***SAb (Sabbat)*** apparaisse à l'afficheur.
3. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)*** et ⊃ s'affiche.
4. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)***. Aucun signal sonore n'est émis.
5. La température de départ préréglée sera automatiquement 175°C (350 °F). Tapotez sur les touches **+** ou **–** pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 14°C (25 °F). Vous pouvez choisir une température de 75°F (170 °F) à 290°C (550 °F). Aucun signal ni aucune température n'apparaîtra.
6. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.
7. Après une période d'attente allant d'environ 30 secondes à 1 minute, ⊃⊂ apparaîtra à l'afficheur, indiquant que le four est en cours de cuisson ou de rôtissage. Si ⊃ ⊂ n'apparaît pas à l'afficheur, recommmencez à l'étape 4.

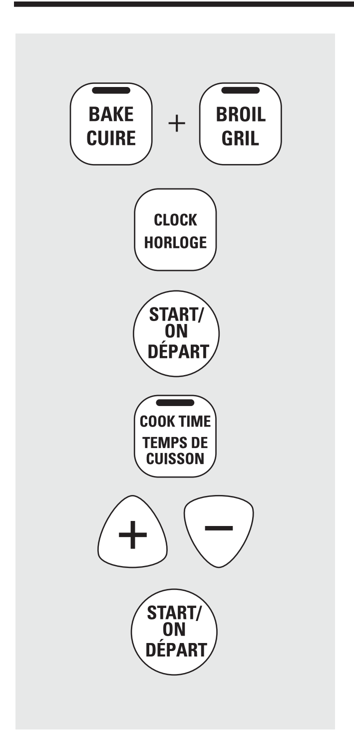
Pour régler la température du four, appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)*** et tapotez sur les touches **+** ou **–** pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 14°C (25 °F). Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.

REMARQUE : *Les touches* ***CLEAR/OFF*** *et* ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)*** *sont actives lorsque la caractéristique sabbat est en marche.*

Pour sortir du mode Sabbat, consultez la page suivante.

Utilisation de la caractéristique sabbat. *(sur certains modèles)*

(Conçue pour être utilisée pendant le sabbat et les fêtes juives)



Lorsque l'afficheur indique ⊃, le four est réglé sur le mode sabbat. Lorsque l'afficheur indique ⊃ ⊂, le four est en mode de cuisson/rôtissage.

Comment régler la mise en marche immédiate et l'arrêt automatique pour la cuisson/le rôtissage minutés

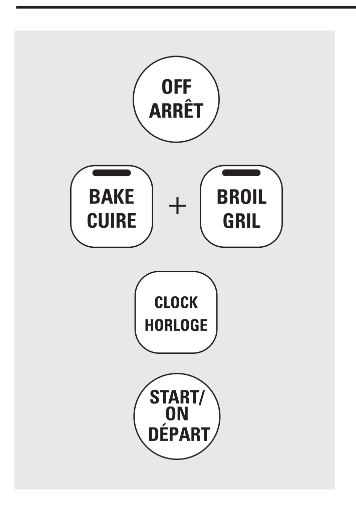
REMARQUE : *Pour comprendre le fonctionnement du réglage du four, pratiquez en utilisant le mode mise en marche immédiate et arrêt automatique (non Sabbat) avant d'entrer en mode Sabbat.*

Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte et que le four est éteint.

1. Appuyez ***simultanément*** sur les ***deux*** touches ***BROIL (GRIL)*** et ***BAKE (CUIRE)*** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***
2. Appuyez sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** jusqu'à ce que ***SAb (Sabbat)*** apparaisse à l'afficheur.
3. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)*** et ⊃ s'affiche.
4. Appuyez sur la touche ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)***.
5. Appuyez sur les touches **+** ou **–** pour régler la durée de cuisson souhaitée, entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes. La durée de cuisson que vous avez réglée sera affichée.
6. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.
7. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)***. Aucun signal sonore n'est émis.
8. La température de départ préréglée sera automatiquement 175°C (350 °F). Tapotez sur les touches **+** ou **–** pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 14°C (25 °F). Vous pouvez choisir une température de 75°C (170 °F) à 290°C (550 °F). Aucun signal ni aucune température n'apparaîtra.
9. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.
10. Après une période d'attente allant d'environ 30 secondes à 1 minute, ⊃ ⊂ apparaîtra à l'afficheur, indiquant que le four est en cours de cuisson ou de rôtissage. Si ⊃ ⊂ n'apparaît pas à l'afficheur, recommmencez à l'étape 7.

Pour régler la température du four, appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)*** et tapotez sur les touches **+** ou **–** pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 14°C (25 °F). Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.

Lorsque la cuisson est terminée, l'afficheur passe de ⊃ ⊂ à ⊃, indiquant que le four est ***ARRÊTÉ***, mais est toujours en mode sabbat. Retirez les aliments cuits.



Comment sortir de la caractéristique sabbat

1. Appuyez sur la touche ***OFF*** (***ARRÊT)***.
2. Si le four est toujours en marche, attendez environ 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que seulement ⊃ s'affiche.
3. Appuyez ***simultanément*** sur les ***deux*** touches ***BROIL (GRIL)*** et ***BAKE (CUIRE)*** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***
4. Tapotez sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** jusqu'à ce qu'apparaisse ***ON (MARCHE)*** ou ***OFF (ARRÊT)*** sur l'afficheur. ***ON (MARCHE)*** signifie que le four s'arrêtera automatiquement dans 12 heures. ***OFF (ARRÊT)*** signifie que le four ne s'arrêtera pas automatiquement. Consultez la section *Caractéristiques spéciales* pour comprendre cette caractéristique *d'arrêt automatique après 12 heures.*
5. Appuyez sur ***START/ON (DÉPART)***.

REMARQUE : *S'il se produit une panne de courant pendant que le four est en mode sabbat, le four s'arrête automatiquement et reste arrêté même si le courant est rétabli. La commande du four doit être reprogrammée.*

Réglage du thermostat du four— Faites-le vous-même!

BAKE CUIRE + BROIL GRIL

BAKE CUIRE

+ –

START/ ON DÉPART

Pour régler le thermostat sur les modèles avec les touches

1. Appuyez simultanément sur les touches ***BROIL (GRIL)*** et ***BAKE (CUIRE)*** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***
2. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)***. Un nombre à deux chiffres s'affiche.
3. Vous pouvez augmenter ou diminuer la température du four de (+) 19 °C (35 °F) (plus chaud) ou (–) 19°C (35 °F) (moins chaud). Appuyez sur la touche **+** pour augmenter la température par tranches de 1 degré.

   Appuyez sur la touche **–** pour diminuer la température par tranches de 1 degré.
4. Une fois le réglage terminé, appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)*** pour revenir à l'affichage de l'heure. Utilisez votre four de la façon habituelle.

REMARQUE : *Ce réglage n'aura pas d'effet sur la température de grillade ou d'autonettoyage. Il sera retenu en mémoire après une panne de courant électrique.*

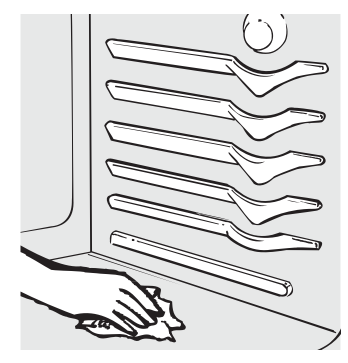
Le type de margarine que vous utilisez influencera la performance de la cuisson!

La plupart des recettes de pâtisserie ont été créées en utilisant des produits de haute teneur en matière grasse, tels que le beurre ou la margarine (80% de matière grasse). Si vous diminuez la quantité de matière grasse, la recette ne donnera pas les mêmes résultats qu'avec un produit de haute teneur en matière grasse. La recette peut échouer si les gâteaux, tartes, pâtisseries, biscuits ou confiseries sont faits avec des produits à tartiner à faible teneur en matière grasse. Moins il y a de matière grasse dans un de ces produits, plus ces différences peuvent être sensibles.

Les normes fédérales exigent que les produits portant l'étiquette « margarine » contiennent au moins 80% de leur poids en matières grasses. D'un autre côté, les produits à tartiner à faible teneur en matière grasse contiennent moins de graisse et davantage d'eau. Cette haute teneur en eau affecte la texture et le goût des aliments cuits au four. Pour obtenir les meilleurs résultats avec vos recettes favorites, servez-vous de margarine, de beurre ou de produits gras en bâtonnets contenant au moins 70% d'huile végétale.

Utilisation du four autonettoyant. *(sur certains modèles)*

Ne forcez jamais sur la poignée du verrou. Si vous forcez sur la poignée, vous risquez d'endommager le mécanisme de verrouillage de la porte. Vous devez fermer la porte du four et bien régler tous les contrôle pour permettre au cycle de bien fonctionner.



Essuyez toute la saleté importante sur la sole du four.

Avant l'autonettoyage

Nous vous recommandons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre, ou d'utiliser une hotte de ventilation pendant le premier cycle d'autonettoyage.

Enlevez les grilles, les lèchefrites, les clayettes, tous les ustensiles de cuisine et tout papier d'aluminium du four.

Les grilles du four peuvent s'autonettoyer, mais elles foncent, perdent leur lustre et deviennent difficiles à faire glisser.

La saleté se trouvant sur l'armature frontale de la cuisinière et autour de la partie extérieure du joint de la porte devra être nettoyée à la main. Nettoyez ces zones à l'eau chaude et avec des tampons de laine d'acier savonneux ou des produits nettoyants tels que Soft Scrub®. Rincez-les soigneusement à l'eau claire et séchez-les.

Ne nettoyez pas le joint. Il est fait en fibre de verre qui ne résiste pas aux produits abrasifs. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il s'use ou qu'il s'effiloche, remplacez-le.

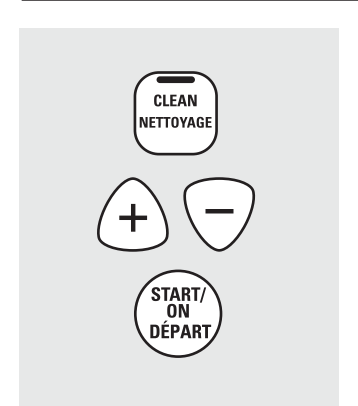
Essuyez tous les renversements importants sur la sole du four.

Assurez-vous que la protection de l'ampoule électrique du four est bien en place et que la lampe du four est éteinte.

⚠ ATTENTION : *Vous ne devez jamais nettoyer les grilles et les lèchefrites (sur certains modèles) dans le four autonettoyant.*

N'utilisez jamais de nettoyant commercial pour four ou de protection pour four dans le four autonettoyant ou à proximité du four autonettoyant. Une combinaison de ces produits, plus les températures du cycle d'autonettoyage peuvent endommager le fini vitrifié du four.

IMPORTANT: Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs venant du four de toutes les cuisinières lors du cycle d'autonettoyage; elles peuvent affecter leur santé. Déplacez les oiseaux et mettez-les dans une autre pièce bien aérée.



Comment régler le four pour l'autonettoyage

Suivez les instructions de la section *Avant un cycle de nettoyage*.

1. Verrouillez la porte.

NOTE : Ne forcez jamais sur le verrou. Si le four est trop chaud, vous ne pourrez pas faire glisser le verrou. Laissez refroidir le four.

2. Appuyez sur la touche ***CLEAN (NETTOYAGE)***.

3. Appuyez sur les touches **+** ou **–** jusqu'à ce qu'apparaisse la durée de nettoyage.

La durée de nettoyage est normalement de 4 heures. Vous pouvez changer la durée de nettoyage entre 3 et 5 heures, selon le degré de saleté de votre four.

4. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.

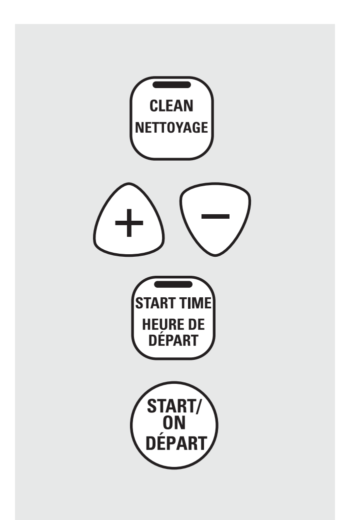
Le cycle d'autonettoyage commencera automatiquement après qu'apparaisse ***CLEAN (NETTOYAGE)*** et le temps restant sur l'afficheur.

Quand le four s'autonettoie, vous pouvez appuyer sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** pour voir l'heure. Pour revenir au compte à rebours de nettoyage, appuyez sur la touche ***CLEAN (NETTOYAGE)***.

Le four s'arrête automatiquement quand le cycle de nettoyage est terminé et 0:00 clignotera sur l'afficheur.

5. Faites glisser le manche du verrou aussi loin que possible vers la gauche pour ouvrir la porte.

Vous devez fermer la porte du four et bien régler tous les contrôle pour permettre au cycle de bien fonctionner.



Comment différer le début de l'autonettoyage

Vous pouvez régler le contrôle du four de manière à différer le début de l'autonettoyage pendant une période spécifique, puis pour l'arrêter automatiquement.

Assure-vous que l'horloge indique la bonne heure.

Suivez les instructions de la section *Avant un cycle de nettoyage*.

1 Verrouillez la porte.

REMARQUE : Ne forcez jamais sur le verrou. Si le four est trop chaud, vous ne pourrez pas arriver à faire bouger le verrou. Laissez le four refroidir.

2 Appuyez sur la touche ***CLEAN (NETTOYAGE)***.

3 À l'aide des touches **+** ou **–**, inscrivez l'heure à laquelle vous voulez que le cycle de nettoyage commence.

La durée de nettoyage est préréglée à 4 heures et 20 minutes. Vous pouvez changer la durée de nettoyage entre 3 et 5 heures, selon le degré de saleté de votre four. Si vous désirez une autre durée de nettoyage, appuyez sur la touche + ou – jusqu'à afficher la bonne durée de nettoyage.

4 Appuyez sur la touche ***START TIME (HEURE DE DÉPART)***.

À l'aide des touches + ou –, inscrivez l'heure à laquelle vous voulez que le cycle de nettoyage commence.

5 Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.

Le cycle d'autonettoyage commencera automatiquement à l'heure réglée.

Pendant que le four s'autonettoie, vous pouvez appuyer sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** pour afficher la bonne heure. Pour retourner au compte à rebours d'autonettoyage, appuyez sur la touche ***CLEAN (NETTOYAGE)***.

Le four s'arrête automatiquement à la fin du cycle d'autonettoyage et 0:00 clignote sur l'écran.

6 Faites glisser la poignée du verrou vers la gauche aussi loin que possible et ouvrez la porte.

Comment arrêter un cycle de nettoyage

Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***.

Attendez que le four refroidisse en dessous de la température de verrouillage pour déverrouiller la porte. Vous ne pourrez pas déverrouiller la porte du four immédiatement. Vous devrez attendre que la température du four ait baissé en dessous de celle de verrouillage.

Après l'autonettoyage

Vous remarquerez peut-être un peu de cendre blanche dans le four. Essuyez-la avec un chiffon humide après que le four a refroidi.

S'il reste des tâches blanches, enlevez-les à l'aide d'un tampon de laine d'acier savonneux et rincez abondamment avec une solution d'eau et de vinaigre.

Ces dépôts sont en général des résidus de sel qui ne peuvent pas être enlevés pendant l'autonettoyage.

Si le four n'est pas propre après un cycle, recommencez.

- Il n'est pas possible de régler le four pour la cuisson ou pour un autre cycle d'autonettoyage avant que le four soit assez froid et que la porte soit déverrouillée.
- Pendant l'autonettoyage du four, vous pouvez appuyer sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** pour afficher l'heure. Pour revenir au décompte du temps, appuyez sur la touche ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)***.
- Si les grilles deviennent difficiles à faire glisser, appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un papier essuie-tout et passez-le sur les bords des grilles.

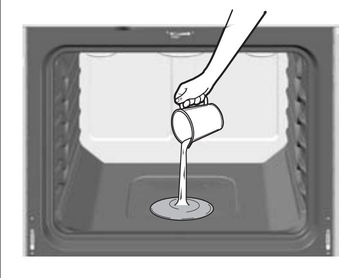
Nettoyage à la vapeur. *(Sur certains modèles)*

⚠ ATTENTION Pendant le cycle de nettoyage à la vapeur, le fond du four devient assez chaudes pour causer des brûlures. Attendez que le cycle est terminé (25 minutes) avant d'essuyer les surfaces intérieures du four. Ne pas le faire peut entraîner des brûlures.

Le cycle de nettoyage vapeur rend plus facile à nettoyer les salissures de lumière hors l'intérieur du four en porcelaine.

L'cusiniere doivent être à température ambiante avant de commencer le cycle de nettoyage vapeur. Si le four est trop chaud, "à chaud" apparaîtra sur l'écran et le cycle ne sera pas activée avant que le four refroidisse.

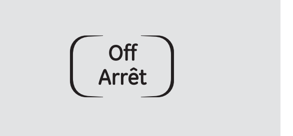
Le cycle de nettoyage à vapeur fonctionne mieux sur les déversements de nouvelles ou les sols. Brûlé sur la nourriture est plus difficile à enlever.



Pour 8 ounces of water onto the oven floor.

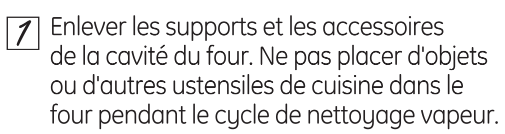




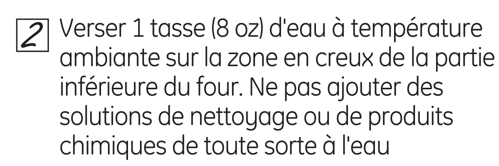




Pour commencer cycle Nettoyage à la vapeur:



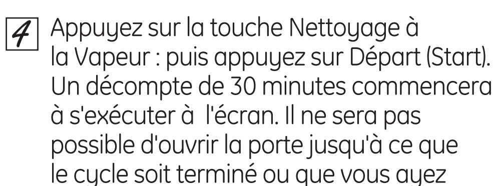
1. Enlever les supports et les accessoires de la cavité du four. Ne pas placer d'objets ou d'autres ustensiles de cuisine dans le four pendant le cycle de nettoyage vapeur.



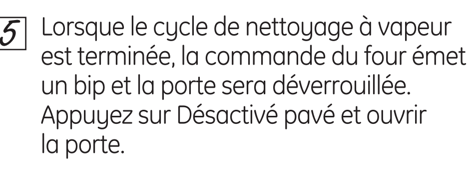
2. Verser 1 tasse (8 oz) d'eau à température ambiante sur la zone en creux de la partie inférieure du four. Ne pas ajouter des solutions de nettoyage ou de produits chimiques de toute sorte à l'eau

3. Fermez la porte.

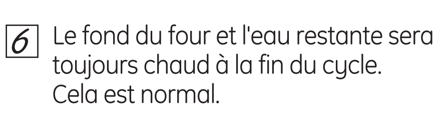




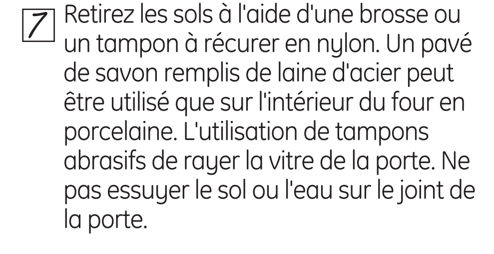
4. Appuyez sur la touche Nettoyage à la Vapeur : puis appuyez sur Départ (Start). Un décompte de 30 minutes commencera à s'exécuter à l'écran. Il ne sera pas possible d'ouvrir la porte jusqu'à ce que le cycle soit terminé ou que vous ayez appuyé sur Arrêt (Off).
Si la porte est ouverte pendant le cycle de nettoyage à la vapeur "dor" apparaîtra à l'écran et un bip d'erreur sera émis lors de l'ouverture de la porte.



5. Lorsque le cycle de nettoyage à vapeur est terminée, la commande du four émet un bip et la porte sera déverrouillée. Appuyez sur Désactivé pavé et ouvrir la porte.



6. Le fond du four et l'eau restante sera toujours chaud à la fin du cycle. Cela est normal.



7. Retirez les sols à l'aide d'une brosse ou un tampon à récurer en nylon. Un pavé de savon remplis de laine d'acier peut être utilisé que sur l'intérieur du four en porcelaine. L'utilisation de tampons abrasifs de rayer la vitre de la porte. Ne pas essuyer le sol ou l'eau sur le joint de la porte.

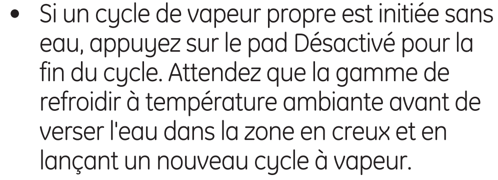


8. ***Enlever toute l'eau restante avec un chiffon sec ou une éponge.***



9. Laissez la porte ouverte à l'air sec.

NOTES IMPORTANTES:



- Si un cycle de vapeur propre est initiée sans eau, appuyez sur le pad Désactivé pour la fin du cycle. Attendez que la gamme de refroidir à température ambiante avant de verser l'eau dans la zone en creux et en lançant un nouveau cycle à vapeur.
- N'ouvrez pas la porte durant le cycle nettoyage à la vapeur. Un bip d'erreur retentira à l'ouverture et "dor" apparaîtra à l'écran.
- Appuyez sur Désactivé pad à tout moment mettre fin au cycle.
- Si les gisements minéraux restent dans le fond du four après le nettoyage, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre pour les supprimer.
- De l'eau goutte à goutte peut partir du bas de la porte du four. Si cela se produit, essuyez-le à la fin du cycle.
- Le joint de la porte peut être humide lorsque le cycle de vapeur propre finitions. Cela est normal. Ne pas nettoyer le joint.
- Si les sols restent après le nettoyage du four, utilisez la fonction d'auto nettoyage de votre gamme, voir l'aide de la section four auto-nettoyant du manuel du propriétaire pour référence

REMARQUE: L'eau restera et sera encore chaud (c'est normal) cela devra être essuyée en fin de cycle.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Assurez-vous que toutes les commandes sont désactivées et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer toute partie de la cuisinière.




Si vous déplacez votre cuisinière pour la nettoyer, la réparer ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est engagé correctement quand la cuisinière est remise en place. Si vous ne prenez pas cette précaution, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.

Intérieur du four *(modèles qui ne sont pas autonettoyants)*

Avec de bons soins, le fini en émail vitrifié de l'intérieur du four (le haut, le bas, les côtés, l'arrière et l'intérieur de la porte) conservera pendant des années son aspect neuf.

Laissez refroidir le four avant de le nettoyer. Nous vous recommandons de porter des gants en caoutchouc pour nettoyer le four.

Vous devez normalement utiliser de l'eau savonneuse. Il faut utiliser un nettoyant abrasif doux pour nettoyer les projections ou les débordements importants. Vous pouvez également utiliser des tampons à récurer savonneux.



Ne permettez jamais à des débordements d'aliments à forte teneur de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruit ou les garnitures de tartes) de demeurer sur la surface de votre cuisinière. Ils peuvent occasionner une tache mate même après leur nettoyage.

L'ammoniaque ménager peut faciliter votre travail de nettoyage. Mettez 1/2 tasse dans un verre profond ou un contenant en céramique pendant toute la nuit dans le four froid. Les vapeurs d'ammoniaque aident à détacher la graisse et les aliments brûlés.

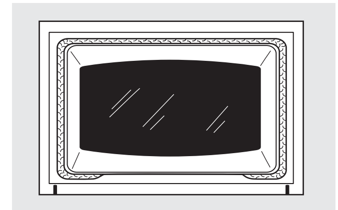
Le cas échéant, vous pouvez utiliser un produit nettoyant pour four. Suivez les instructions inscrites sur votre emballage.

Ne pulvérisez jamais de nettoyant pour four sur les commutateurs et les contrôles électriques, car cela peut occasionner un court circuit et provoquer des étincelles et un incendie.

Ne permettez pas à une pellicule de nettoyant de s'accumuler sur le senseur thermique—cela peut provoquer un mauvais chauffage du four (le senseur est situé en haut du four). Essuyez soigneusement le senseur après chaque nettoyage de four, en prenant bien soin de ne pas bouger le senseur, car tout changement de position du senseur peut changer la manière dont le four cuit.

Ne pulvérisez aucun nettoyant pour four sur la porte du four, les poignées ou une surface extérieure du four, des armoires ou de surfaces peintes. Le nettoyant peut endommager ces surfaces.

Nettoyage de la porte du four



Le joint présente un jeu à la partie inférieure pour permettre une circulation d'air adéquat

Ne frottez pas ou ne nettoyez pas le joint de la porte—il présente une résistance extrêmement faible à l'abrasion.

Si vous remarquez que le joint est usé, effiloché ou endommagé, ou s'il a été déplacé sur la porte, faites-le remplacer.

Pour nettoyer l'intérieur de la porte :

- La partie qui se trouve à l'intérieur du joint se nettoie lors de l'autonettoyage. Vous n'avez donc pas à nettoyer cette partie à la main.
- La partie qui se trouve à l'extérieur du joint et le cadre avant de la porte peuvent être nettoyés avec un tampon à récurer savonneux ou en plastique, de l'eau très chaude et du détergent. Rincez à fond avec une solution d'eau et de vinaigre.

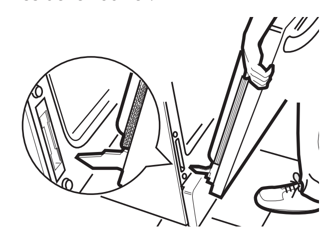
Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

- Nettoyez le dessus, les côtés et le devant de la porte du four avec de l'eau savonneuse. Rincez bien. Vous pouvez également utiliser un produit nettoyant pour vitres pour laver le hublot à l'extérieur de la porte. Évitez de faire couler de l'eau dans les orifices d'aération.
- Si une tache sur la garniture de l'évent de la porte est difficile à enlever, utilisez un produit nettoyant abrasif doux et une éponge pour la faire disparaître.
- Les éclaboussures de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et autres préparations à badigeonner contenant des acides peuvent causer des taches de décoloration et doivent être essuyées immédiatement. Lorsque les surfaces ont refroidi, nettoyez bien et rincez.
- N'utilisez pas de produits nettoyants pour le four, de poudres ou de produits nettoyants abrasifs sur la surface extérieure de la porte.

Porte de four amovible

La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la soulevez pour la retirer. Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le haut pour les déverrouiller.



Position de retrait

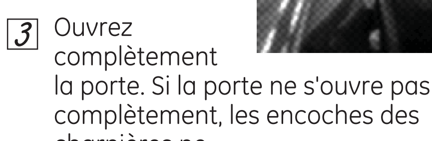
Pour enlever la porte :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez les verrous de charnières à bonne distance du cadre du four, en position de déverrouillage.
3. Saisissez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
4. Fermez la porte jusqu'à ce que le haut de la porte doit à environ 3 po (8 cm) du cadre du four.
5. Soulevez la porte en la dégageant du four jusqu'à ce que les bras de charnière sortent des fentes du cadre de four.

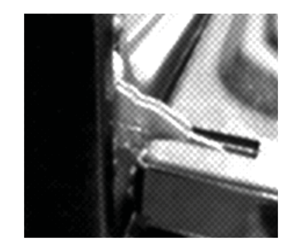
Pour remettre la porte en place :

1. Saisissez fermement le haut de la porte par les deux côtés.
2. Avec la porte inclinée selon l'angle de la position de retrait, faites reposer les encoches du bras de la charnière gauche sur le bas des fentes de la charnière gauche.

Les encoches du bras de la charnière doivent être bien en place, dans le bas des fentes. Répétez la même procédure du côté droit .



3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, les encoches des charnières ne reposent pas correctement sur le bas des fentes. Soulevez la porte et répétez l'étape précédente.



Push hinge locks down to lock

4. Remettez le verrou de charnière en place vers le bas, en position de verrouillage.
5. Fermez la porte du four.



Soulevez la porte droit vers le haut et enlevez-la de ses charnières.

Porte de four amovible (sur certains modèles)

Vous pouvez enlever la porte du four pour la nettoyer.

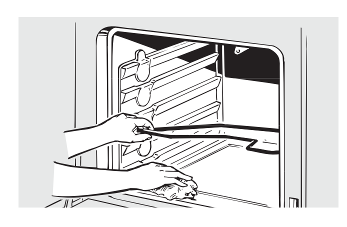
Ne soulevez jamais la porte par sa poignée. Assurez-vous que le four soit complètement froid.

Pour enlever la porte, ouvrez-la jusqu'à sa position d'arrêt spécial. Saisissez fermement de chaque côté et soulevez la porte droit vers le haut, afin de la faire sortir de ses charnières.

Ne mettez jamais vos mains entre la charnière et le châssis de porte du four.

Pour remettre la porte, assurez-vous que les charnières soient en position spéciale d'arrêt. Placez les fentes situées en bas de la porte carrément sur les charnières et abaissez la porte doucement sur les deux charnières.

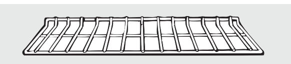
Entretien et nettoyage de la cuisinière.



Éléments de chauffage du four

Ne nettoyez jamais l'élément de cuisson ou l'élément de grillade. Toute leur saleté disparaîtra en brûlant quand vous les chaufferez.

Pour nettoyer le bas du four, soulevez doucement l'élément de cuisson. Nettoyez avec de l'eau savonneuse chaude.

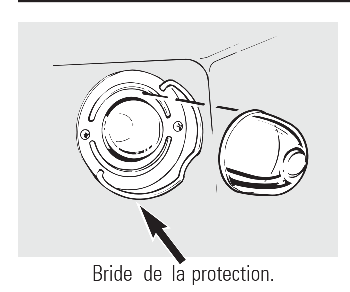


Grilles du four

Nettoyez les grilles du four à l'aide d'un nettoyant abrasif ou d'un tampon de récurage. Après avoir nettoyé, rincez les grilles à l'eau pure et faites-les sécher avec un linge sec.

***REMARQUE :** Enlevez les grilles du four avant de commencer le cycle d'autonettoyage ou elles peuvent changer de couleur.*

Pour permettre aux grilles de glisser plus facilement, versez un petit montant d'huile végétale sur une serviette en papier et passez cette serviette sur les extrémités des grilles du four.



Bride de la protection.

Remplacement de l'ampoule du four *(sur certains modèles)*

ATTENTION : *Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur au tableau de distribution principal.*

Laissez refroidir la protection de l'ampoule et l'ampoule avant de les enlever.

Pour enlever la protection :

1. Mettez une main sur la protection pour qu'elle ne tombe pas quand elle sera détachée. Avec les doigts de la même main, repoussez fermement la bride de la protection. Soulevez la protection.

   N'enlevez aucune vis pour retirer la protection.

2. Remplacez l'ampoule par une ampoule de 40 watts pour appareils électroménagers.

Pour remettre la protection :

1. Mettez-la dans la rainure du boîtier de l'ampoule. Tirez la bride vers l'avant, jusqu'au centre de la protection, jusqu'à ce qu'elle se mette en place d'un coup sec.
2. Rétablissez le courant électrique à la cuisinière.



Nettoyez sous votre cuisinière.

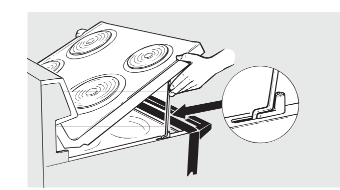
Enlèvement du tiroir de rangement *(sur certains modèles)*

Pour enlever le tiroir de rangement:

1. Tirez complètement le tiroir.
2. Faites basculer l'avant et enlevez le tiroir.

Pour remettre en place le tiroir de rangement:

1. Insérez les rails situés à l'arrière du tiroir en dépassant l'arrêt sur les guides de votre cuisinière.
2. Soulevez le tiroir le cas échéant pour le faire entrer plus facilement.
3. Faites redescendre l'avant du tiroir, puis poussez pour le fermer.



Assurez-vous que toutes les unités de surface soient en position OFF (arrêt) avant de soulever la surface de cuisson.

Surface de cuisson basculante *(sur certains modèles)*

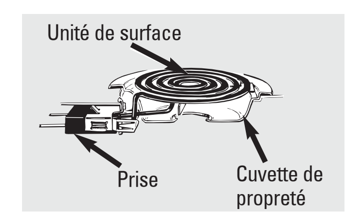
Certains modèles ont une surface de cuisson que vous pouvez soulever pour nettoyer plus facilement. Vous pouvez soulever toute la surface de cuisson, et le soutenir en position élevée.

Vous n'avez pas besoin d'enlever les éléments de surface, mais vous pouvez en enlever un pour soulever plus facilement la surface de cuisson. Il y a deux soutiens de côté qui se verrouillent en position quand la surface de cuisson est soulevée.

Après avoir nettoyé sous la surface de cuisson avec de l'eau légèrement savonneuse chaude et un linge propre, abaissez la surface de cuisson. Faites attention de ne pas vous coincer les doigts

Pour abaisser la surface de cuisson, poussez vers l'arrière les tiges et abaissez doucement la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.

REMARQUE : *Ne soulevez jamais la surface de cuisson sur les modèles à surface radiante. En soulevant la surface de cuisson, vous risquez d'endommager votre cuisinière, et d'empêcher son bon fonctionnement.*



Unités de surface *(sur certains modèles)*

Assurez-vous que les contrôles soient en position OFF (arrêt) et que les unités de surface soient froides avant d'essayer de les enlever.

Pour nettoyer les unités de surface, tournez le contrôle à son réglage le plus élevé pendant une minute. Les serpentins brûleront toute la saleté.

Pour enlever une unité de surface :

Pour enlever les cuvettes de propreté afin de les nettoyer, vous devez d'abord enlever les unités de surface.

Soulevez l'unité de surface environ 1 pouce au dessus de la cuvette de propreté et faites-la sortir en tirant.

Ne soulevez jamais l'unité de surface plus d'un pouce. Si vous le faites, il risque de ne pas reposer à plat sur la cuvette de propreté quand vous le rebranchez.

Si vous soulevez souvent l'unité desurface plus d'un pouce au dessus de la cuvette de propreté, vous endommagerez la prise de façon permanente.

Pour remettre en place une unité de surface :

Replacez la cuvette de propreté dans le creux de la surface de cuisson. Assurez-vous que l'ouverture de la cuvette de propreté soit alignée à la prise.

Insérez les contacts de l'unité de surface dans la prise, en les faisant passer par l'ouverture de la cuvette de propreté.

Guidez l'élément de surface en place de manière à ce qu'il soit bien horizontal.



Ne plongez jamais les unités de surface dans des liquides quelconques.

Ne nettoyez jamais les unités de surface dans une laveuse à vaisselle.

Ne pliez jamais les contacts de l'unité de surface.

N'essayez jamais de nettoyer, d'ajuster ou de réparer de quelque manière que ce soit la prise.

Cuvettes de propreté *(si compris)*

Enlevez les unités de surface. Soulevez ensuite les cuvettes de propreté.

Placez-les dans un récipient fermé. Ajoutez 1/4 de tasse d'ammoniaque et laissez tremper plusieurs heures ou toute la nuit. Lavez, rincez bien et séchez.

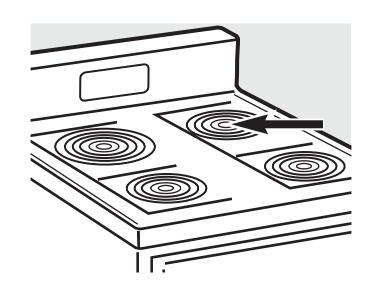
Vous pouvez également laver les cuvettes de sécurité dans une laveuse à vaisselle.

Nettoyez souvent la surface située sous les cuvettes de sécurité. La saleté accumulée, en particulier la graisse, peut prendre feu.

Ne recouvrez pas de papier aluminium les cuvettes de propreté. Si vous utilisez du papier aluminium tellement près de la prise, vous risquez d'occasionner des secousses, un incendie ou des dommages à la cuisinière.

REMARQUE: *Ne nettoyez jamais les cuvettes de propeté dans le four autonettoyant.*

Entretien et nettoyage de la cuisinière.



Évent du four

Sur les modèles à surface de cuisson en verre, le four est aéré par une ouverture située à l'arrière de la surface de cuisson.

Sur les modèles à surface de cuisson en serpentin, le four est aéré par une ouverture située sous l'élément de surface arrière droit.

Ne recouvrez jamais l'ouverture de papier d'aluminium ou de tout autre matériau.

Surfaces peintes *(sur certains modèles)*

Les côtés de votre cuisinière et les côtés de la garniture de porte sont peints.

Pour nettoyer les surfaces peintes, utilisez un linge humide chaud avec un détergent doux qui convient à ces surfaces. Utilisez un linge propre, humide et chaud pour enlever le savon. Faites sécher avec un linge sec, propre.

N'utilisez jamais de tampon en laine d'acier, de nettoyants commerciaux pour four, de poudres à nettoyer ou de tout autre nettoyant abrasif. Ils endommageront la surface.

Surfaces en acier inoxydable *(sur certains modèles)*

N'utilisez pas de tampons de laine d'acier; ils pourraient rayer la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneux ou un produit nettoyant ou cire à acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du produit nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

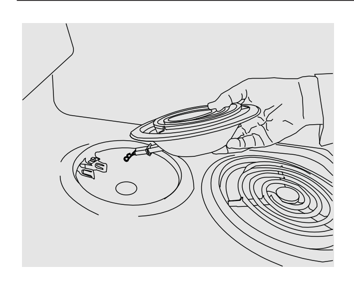
Pour savoir comment acheter le produit nettoyant ou le cire pour appareils électroménagers en acier inoxydable, ou pour trouver un détaillant ou un magasin de pièces Mabe Canada près de chez vous, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national de pièces **1.800.661.1616**

www.electromenagersge.ca

Fenêtre en verre *(sur certains modèles)*

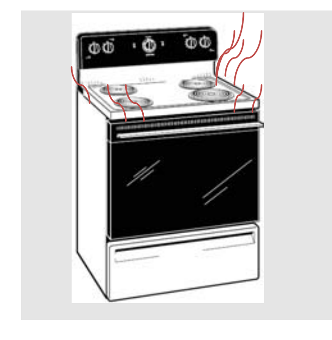
Pour nettoyer la surface de verre extérieure, utilisez un nettoyant pour verre. Rincez et polissez avec un linge sec.



ENSEMBLE CUVETTE ET LA BOBINE *(sur les modèles de bobine)*

Pour assembler correctement la cuvette et le serpentin sur la surface de cuisson, vous devez insérer les deux éléments ensemble comme illustré.

N'insérez pas les éléments séparément; ceci pourrait entraîner des problèmes liés à l'assemblage.



Avertissement! *(sur les modèles de bobine)*

Étant donné que le dégagement de la chaleur du four provient du brûleur/serpentin arrière droit de la cuisinière, il est normal d'observer une hausse de température sur la surface de cuisson lorsque vous utilisez le four.

Nettoyage de la surface de cuisson en verre. *(sur certains modèles)*



Nettoyez votre surface de cuisson après chaque débordement. Utilisez un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

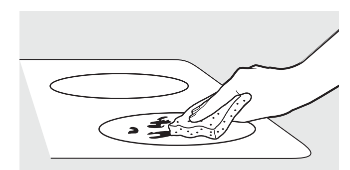
Nettoyage après un usage quotidien normal

Utilisez ***SEULEMENT*** un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur votre surface de cuisson en verre. Les autres types de nettoyants peuvent ne pas être aussi efficaces.

Pour entretenir et protéger la surface de votre surface de cuisson en verre, suivez les étapes ci-dessous :

1. Avant d'utiliser votre surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique. Ce premier nettoyage aidera à protéger la surface et rendra les nettoyages suivants plus faciles.
2. L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique permettra à votre surface de cuisson de garder son aspect neuf.
3. Secouez bien la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du nettoyant directement sur la surface de cuisson.
4. Utilisez un papier essuie-tout sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson.
5. Avec un chiffon ou un papier essuie-tout sec, enlevez tous les résidus de nettoyage. Il n'est pas nécessaire de rincer.

REMARQUE : *Il est très important de NE PAS faire chauffer la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle ait été nettoyée complètement*.

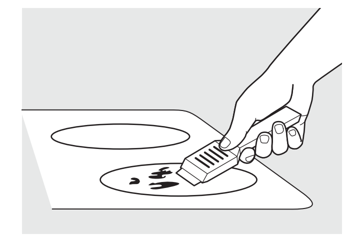


Utilisez un tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

Résidus brûlés

ATTENTION : *Vous pouvez ENDOMMAGER votre surface en verre si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux qui sont recommandés.*

1. Laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Répartissez quelques gouttes du nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés.
3. À l'aide du tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique livré avec votre appareil, frottez les résidus, en appuyant si nécessaire.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus autant que nécessaire.
5. Pour une plus grande protection, une fois tous les résidus enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.



Le grattoir pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et toutes les fournitures recommandées sont disponibles chez nos détaillants et dans les magasins de pièces Mabe Canada.

REMARQUE : N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.

Résidus brûlés importants

1. Laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Servez-vous d'un grattoir à une lame de rasoir, que vous utiliserez à un angle d'environ 45° contre la surface en verre, pour gratter les résidus. Vous devrez appuyer sur le grattoir pour enlever les résidus.
3. Après avoir enlevé les résidus avec le grattoir, répartissez quelques gouttes du nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés. Utilisez le tampon de nettoyage pour enlever tout résidu restant.
4. Pour une plus grande protection, une fois tous les résidus enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.

Nettoyage de la surface de cuisson en verre. *(sur certains modèles)*

Marques métalliques et rayures

1. Veillez à ne pas faire glisser vos ustensiles et récipients sur votre surface de cuisson. Ils y laisseraient des marques métalliques.

   Ces marques peuvent être enlevées en utilisant le nettoyant et le tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

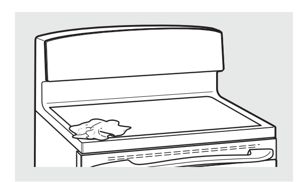
2. Si vous laissez bouillir des récipients recouverts d'une mince couche d'aluminium ou de cuivre jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore, cette couche d'aluminium ou de cuivre peut laisser une décoloration noire sur la surface de cuisson.

   Enlevez-la immédiatement, avant de faire chauffer de nouveau, sinon la décloration pourrait devenir permanente.

AVERTISSEMENT : *Vérifiez soigneusement que la surface de vos récipients n'est pas rugueuse; ceux-ci pourraient rayer votre surface de cuisson.*

Joint d'étanchéité de la surface de cuisson

Pour nettoyer le joint d'étanchéité de la surface de cuisson entourant les bords du verre, placez sur le joint un chiffon mouillé pendant quelques minutes, puis essuyez-le avec des nettoyants non abrasifs.



Surface en verre—possibilités de dommages permanents.

Les renversements contenant du sucre (comme les gelées, le caramel, les confiseries et les sirops) ou le plastique fondu peuvent causer des petits trous dans votre surface de cuisson (qui ne sont pas couverts par la garantie) à moins d'être enlevés immédiatement pendant qu'ils sont encore chauds. Faites particulièrement attention lorsque vous enlevez des substances chaudes.

Pour plus de sécurité, utilisez un grattoir muni d'une lame de rasoir neuve bien aiguisée.

N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.

Dommages causés par des renversements contenant du sucre ou par du plastique fondu

1. Éteignez tous les éléments de surface. Retirez les récipients chauds.
2. Portez un gant isolant et :
   - **a.** Utilisez un grattoir à une lame de rasoir pour déplacer le renversement vers une zone froide de la surface de cuisson.
   - **b.** Enlevez le renversement avec du papier essuie-tout.
3. Tout renversement restant doit être laissé jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi.
4. Attendez, pour utiliser à nouveau les éléments de surface, que tous les résidus aient été enlevés complètement.

***REMARQUE :** Si des trous ou des indentations ont déjà apparu dans la surface en verre, celle-ci doit être remplacée. Dans ce cas, vous devrez faire appel au service après-vente.*





Pour commander

Pour commander le nettoyant pour surface de cuisson en céramique et le grattoir CERAMA BRYTE®, appelez notre numéro sans frais :

Centre national des pièces
1 800 661-1616

Nettoyant CERAMA BRYTE® pour surface de cuisson en céramique .... n° *CERAMABRYTE*

Grattoir CERAMA BRYTE® pour surface de cuisson en céramique .... n° *TE05-503*

Trousse .... *n° 45898*
(L´ensemble comprend la crème de nettoyage et le grattoir)

Tampons CERAMA BRYTE® pour surface de cuisson en céramique .... *n° 28001*

Avant d'appeler le réparateur…



Conseils de dépannage
Économisez du temps et de l'argent! Vérifiez le tableau ci-dessous pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles	Solution
Surfaces de cuisson radiantes		
Les éléments de surface ne gardent pas la température d'ébullition; la cuisson n'est pas assez rapide	**Mauvais ustensiles utilisés.**	• Utilisez des récipients à fond plat dont le diamètre correspond à celui de l'élément de surface utilisé.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas ou ne fonctionnent pas correctement	**Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.**	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	Les commandes de la surface de cuisson sont mal réglées.	• Vérifiez que la commande appropriée est réglée pour l'élément de surface que vous utilisez.
Rayures (pouvant avoir l'aspect de fentes) sur la surface de cuisson en verre	**Mauvaises méthodes de nettoyage.** **Ustensiles à fond rugueux utilisés ou grosses particules (sel ou sable) entre l'ustensile et la surface de cuisson.** **Un ustensile a été poussé sur la surface de cuisson.**	• Les rayures ne peuvent pas être enlevées. Les rayures minuscules deviendront moins visibles avec le temps et les nettoyages. • Pour éviter les rayures, utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Vérifiez que le fond des ustensiles est propre avant de les utiliser et utilisez des ustensiles à fond lisse.
Zones de décoloration sur la surface de cuisson	**Renversements non nettoyés avant l'usage suivant.**	• Reportez-vous à la section *Nettoyage de la surface de cuisson en verre.*
	Surface chaude sur un modèle dont la surface de cuisson est de couleur claire.	• Ceci est normal. La surface peut paraître décolorée quand elle est chaude. Ce changement est temporaire et disparaît à mesure que le verre refroidit.
Plastique fondu sur la surface	**La surface de cuisson chaude est entrée en contact avec le plastique placé sur la surface de cuisson chaude.**	• Voyez *Surface en verre—possibilités de dommages permanents* à la section *Nettoyage de la surface de cuisson en verre.*
Petits trous (ou indentations) sur la surface de cuisson	**Mélange sucré chaud renversé sur la surface de cuisson.**	• Appelez un technicien qualifié pour la remplacer.
Arrêts et remises en marche fréquents des éléments de surface	**Mauvais ustensiles utilisés.**	• Utilisez seulement des ustensiles à fond plat pour minimiser ce problème.

Avant d'appeler le réparateur…



Conseils de dépannage

Problème	*Causes possibles*	*Solution*
Surfaces de cuisson serpentins		
Les unités de surface ne fonctionnent pas bien	**Les unité de surface ne sont pas bien branchées.**	• Les contrôles en position OFF (arrêt), verifiez que l'unité de surface soit bien branchée dans la prise.
	Les contrôles des unités de surface ne sont pas bien réglés.	• Vérifiez que l'unité de surface que vous utilisez soit bien réglée.
	Les cuvettes de propreté ne sont pas bien installées dans la surface de cuisson.	• Les contrôles en position OFF (arrêt), assurez-vous que les cuvettes de propreté soient bien installées dans la surface de cuisson et que l'ouverture de la cuvette soit alignée à la prise.
Four—tout modèles		
L'ampoule du four ne marche pas	**L'ampoule est desserrée or défectueuse.**	• Resserrez l'ampoule ou remplacez-la.
	Le commutateur qui commande la lumière est cassé.	• Appelez le service.
Le four ne marche pas	**La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimention.**	• Veillez à ce que la prise soit insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	Commandes du four mal réglées.	• Voyez la section *Utilisation du four.*
	Sur les modèles autonettoyant, la porte est laissée en position verrouillée.	• Si nécessaire laissez le four refroidir; déverrouillez ensuite la porte.
Les aliments ne sont pas cuits ou rôtis correctement	**Commandes du four mal réglées.**	• Voyez la section *Utilisation du four.*
	Position de grille incorrecte ou grille pas horizontale.	• Voyez la section *Utilisation du four.*
	Mauvais ustensile, ou ustensile de la mauvaise taille utilisé.	• Voyez la section *Utilisation du four.*
	Le thermostat du four a besoin d'être réglé.	• Voyez la section *Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!*
Il n'y a pas de courant dans les prises de courant qui se trouvent en haut du dosseret de protection (sur certains modèles)	**La fiche du petit appareil électroménager n'entre pas bien dans la prise de courant.**	• Assurez-vous de bien faire entrer la fiche du petit appareil électoménager dans la prise de courant.
	Le dosseret est trop chaud et le commutateur de la prise de courant a basculé.	• Laissez refroidir le dosseret de protection, puis remettez le courant en appuyant sur le commutateur placé près de la prise de courant.

Problème	*Causes possibles*	*Solution*
Les aliments ne grillent pas correctement	**Le four n'est pas réglé sur *BROIL (GRIL).***	• Sur les modèles avec un bouton de température, assurez-vous de bien tourner ce bouton jusqu'à sa position ***BROIL (GRIL)*** Sur les modèles avec une touche ***BROIL (GRIL)***, assurez-vous que cette touche a bien été mise.
	La porte n'est pas ouverte en position d'arrêt de grillade comme c'est recommandé.	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Mauvaise position de grille utilisée.	• Voyez le *Guide de cuisson au gril.*
	Aliments cuits dans un ustensile chaud.	• Utilisez le gril-lèchefrite et la grille livrés avec votre cuisinière. Assurez-vous qu'ils sont froids.
	Ustensile ne convenant pas à la cuisson au gril.	• Utilisez la lèchefrite et sa grille, livrées avec votre cuisinière.
	Le papier d'aluminium utilisé sur la lèchefrite et sa grille n'a pas été ajusté correctement et perforé selon les recommandations.	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Dans certaines régions, le courant peut être bas.	• Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes. • Faites griller pendant la plus longue période recommandée dans le *Guide de cuisson au gril.*
La console émet un signal sonore après avoir entré une durée de cuisson ou mise en march différée	**Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou une durée de nettoyage.**	• Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)*** et la température souhaitée ou la touche ***CLEAN (NETTOYAGE)*** et la durée de nettoyage souhaitée.
L'afficheur indique bAd, puis LinE avec une tonalité forte	**Le câblage de la maison à l'appareil a un court-circuit.**	• Appelez votre installateur ou un électricien pour arranger le court-circuit.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas	**il est survenu une surtension de l'alimentation principale et/ou une coupure de l'alimentation suivie d'une surtension**	• Activez la fonction d'autonettoyage sur le tableau de commande (appuyez sur SELF CLEAN [autonettoyage]). • Attendez 30 secondes et appuyez sur le bouton OFF (ARRÊT). • La table de cuisson devrait maintenant être en mesure de fonctionner.
Les mots "CLOSE DOOR" apparaissent à l'écran.	**Ceci est normal. L'indication "CLOSE DOOR" sert à vous rappeler de garder la porte de four fermée en mode grillage**	• Ceci est normal. Veuillez garder la porte de four fermée en mode grillage.

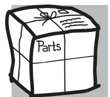
Avant d'appeler le réparateur…

Conseils de dépannage

Problème	*Causes possibles*	*Solution*
Température du four trop chaude ou trop froide	**Le thermostat du four a besoin d'être réglé.**	• Voyez la section *Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!*
L'horloge et la minuterie ne marchent pas	**La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimentation.**	• Vérifiez que la prise est insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	Commandes du four mal réglées.	• Voyez la section *Utilisation de l'horloge, de la minuterie et prise confort.*
L'afficheur est effacé	**Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.**	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	L'horloge n'indique pas l'heure sur l'afficheur.	• Consultez la section *Utilisation de l'horloge et de la minuterie.*
La porte du four est tordue	**La porte n'est pas à sa bonne place.**	• Comme la porte du four est amovible, elle sort parfois de sa bonne place pendant l'installation. Pour mettre la porte en place, poussez vers le bas son coin du haut.
Le four cliquette	**C'est le son de l'élément de chauffage qui se met en marche et s'arrête pendant la cuisson.**	• C'est normal.
« F » — et un chiffre ou une lettre clignotent à l'afficheur	**Vous avez un code d'erreur de fonction.**	• Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***. Essayez de réactiver les commandes.
	Si le code de fonction se répète :	• Débranchez complètement la cuisinière pendant 30 secondes puis rebranchez-la. Si le code d'erreur de fonction se répète, appelez le service après-vente. • Sur les modèles autonettoyants, si un code d'erreur de fonction apparaît pendant le cycle d'autonettoyage, vérifiez le verrou de la porte du four. Le verrou peut avoir bougé, même légèrement, de la position verrouillée. Assurez-vous de pousser le verrou aussi loin que possible vers la droite. Appuyez sur le verrou est complètement à droite. Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche.
Panne de courant	**Panne de courant ou augmentation soudaine de la tension.**	• Certains modèles retrouvent automatiquement leur réglage quand le courant revient. Sur les modèles avec une horloge, vous devez remettre l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche ***OFF (ARRÊT)***, en réglant l'horloge et en reprogrammant les fonctions de cuisson qui étaient en cours d'utilisation.
L'afficheur clignote	**Panne de courant.**	• Reprogrammez l'horloge.
L'afficheur n'indique pas SF	**Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches de commande du four.**	• Vous devez appuyer simultanément sur les touches ***BROIL (GRIL)*** et ***BAKE (CUIRE)*** et les maintenir enfoncées pendant 3 secondes.

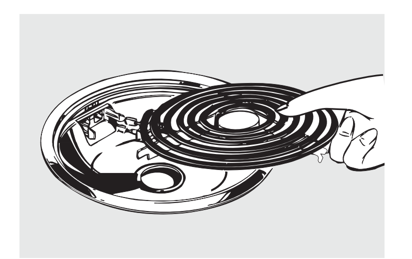
Problème	*Causes possibles*	*Solution*
Odeur de « brûlé » ou d'« huile » venant de l'évent	**Ces odeurs sont normales dans un four neuf et disparaîtront à l'usage.**	• Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'autonettoyage d'au moins 3 heures. Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant.*
Forte odeur	**Une odeur venant de l'isolant autour et à l'intérieur du four est normale pendant les premières utilisations du four.**	• Cette odeur est temporaire.
Modèles du four autonettoyant		
L'autonettoyage du four ne marche pas	**La température du four est trop haute pour régler une opération d'autonettoyage.**	• Laissez la cuisinère refroidir et reprogrammez les commandes.
	Commandes du four mal réglées.	• Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant*.
	La porte du four n'est pas en position verrouillée.	• Assurez-vous d'amener la poignée du verrou de la porte complètement à droite.
Le four commence un cycle d'autonettoyage quand vous voulez cuire, rôtir ou griller	**La porte du four fermée pendant la cuisson.**	• Tournez le bouton de température du four en position ***OFF (ARRÊT)***. Laissez le four refroidir. Ne forcez jamais sur la poignée du verrou de la porte.
Crépitement ou craquement	**C'est le bruit du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.**	• Ceci est normal.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	**Saleté excessive.**	• Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée. Attendez jusqu'à ce que le voyant ***CLEAN*** s'éteigne. Essuyez les salissures excessives et reprogrammez l'autonettoyage.
La porte du four ne se verrouille pas	**Four trop chaud.**	• Laissez le four refroidir jusqu'à une température en dessous de la température de verrouillage.
Four pas propre après l'autonettoyage	**Commandes du four mal réglées.**	• Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant.*
	Le four était très sale.	• Enlevez les renversements importants avant de démarrer l'autonettoyage. Il peut être nécessaire de recommencer l'autonettoyage des fours très sales, ou d'augmenter sa durée.

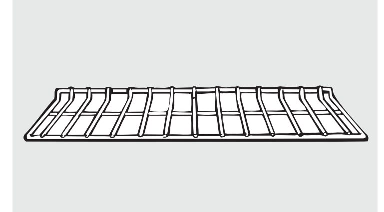
Accessoires.

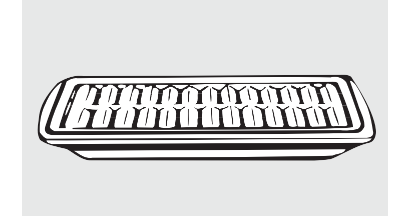


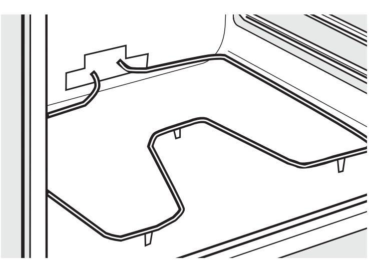
Vous cherchez autre chose?

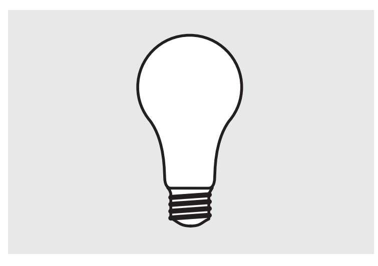
*Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre centre national de pièces au **1.800.661.1616**.*

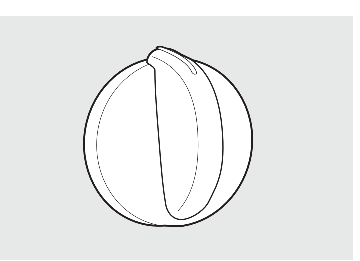

Éléments de surface et cuvettes de propreté


Grilles du four


Lèchefrite

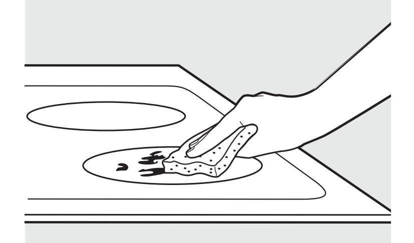

Éléments du four

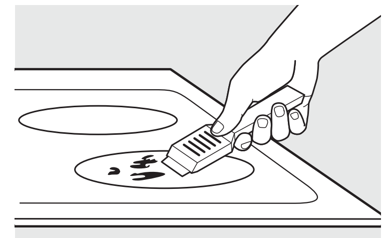

Ampoules électriques


Boutons



Nettoyant


Tampons de nettoyage


Grattoir

Vous en avez assez de vos grilles décolorées?
Vous aimeriez avoir des grilles de four ultra-résistantes?

DISPONIBLES ACTUELLEMENT pour votre cuisinière :

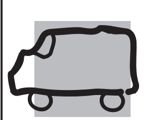
Une innovation de GE : les grilles de four porcelanisées, autonettoyantes!

- Ultra-résistantes
- Durables
- Pouvant être nettoyées dans un four autonettoyant

Notes.

Notes.

Cuisinière électrique GE—Garantie.



Les services sous garantie sont dispensés par nos centres de réparation ou par nos réparateurs Customer Care® autorisés. Pour prendre rendez-vous, appelez le 1.800.561.3344. Veuillez fournir le numéro de série et le numéro de modèle lorsque vous appelez pour obtenir le service.

Agrafez votre reçu ici.
Pour l'obtention des services sous garantie, il sera nécessaire de présenter un document attestant de la date d'achat initial de l'appareil.

Pendant une période de :	Mabe remplacera ce qui suit :
Une année *À compter de la date d'achat initial*	***Toute pièce*** de la cuisinière manifestant un vice de matériau ou de fabrication. Durant cette période de ***garantie limitée d'une année,*** Mabe fournira aussi, ***gratuitement***, la main-d'oeuvre et le service de réparation connexe pour le remplacement de la pièce défectueuse.

Ce que la garantie Mabe ne couvre pas :

- **Déplacement d'un technicien au domicile pour des explications sur le produit.**
- **Installation, livraison ou entretien incorrectement effectués.**
- **Défaillance du produit imputable à un emploi incorrect ou abusif, ou à une utilisation commerciale ou non prévue.**
- **Détérioration de la surface de cuisson en verre provoquée par l'usage de nettoyants autres que les crèmes et tampons de nettoyage recommandés.**
- **Détérioration de la surface de cuisson en verre causée par des éclaboussures de produits sucrés durcis, ou du plastique fondu qui n'a pas été nettoyé selon les instructions données dans le manuel de l'utilisateur.**
- **Remplacement des fusibles ou réarmement des disjoncteurs de la résidence.**
- **Détérioration du produit imputable à : accident, incendie, inondation ou catastrophe naturelle.**
- **Dommages matériels secondaires ou indirects imputables à une éventuelle défectuosité de l'appareil.**
- **Dommages causés après la livraison.**
- **Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour ce faire.**

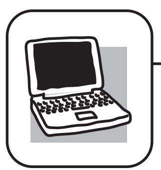
EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES – Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de cette Garantie limitée. Toutes les garanties implicites, incluant les garanties de commercialité et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à une année ou à la période la plus courte autorisée par la législation.

Cette garantie est valable pour le premier propriétaire et tout autre propriétaire du produit s'il acheté au Canada pour utilisation domestique au Canada. Le service à domicile sous garantie sera fourni là où il est disponible et dans les régions que Mabe considère que l'offre de service est raisonnable.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages directs ou indirects. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, communiquez avec le bureau des relations avec les consommateurs de votre région.

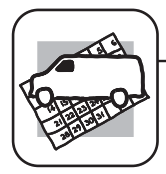
Garant : Mabe Canada Inc.,
Burlington, Ontario

Soutien au consommateur.



Site Web appareils électroménagers GE **www.electromenagersge.ca**

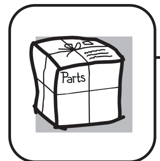
Vous avez une question ou vous avez besoin d'aide pour votre appareil électroménager? Contactez-nous par Internet au site **www.electromenagersge.ca** 24 heures par jour, tous les jours de l'année.



Service de réparations **1.800.561.3344**

Service de réparations GE est tout près de vous.

Pour faire réparer votre électroménager GE, il suffit de nous téléphoner.

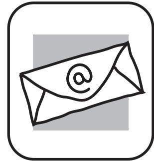


Pièces et accessoires

Ceux qui désirent réparer eux-mêmes leurs électroménagers peuvent recevoir pièces et accessoires directement à la maison (cartes VISA, MasterCard et Discover acceptées).

Les directives stipulées dans le présent manuel peuvent être effectuées par n'importe quel utilisateur. Les autres réparations doivent généralement être effectuées par un technicien qualifié. Soyez prudent, car une réparation inadéquate peut affecter le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.

Vous trouverez dans les pages jaunes de votre annuaire le numéro du Centre de service Mabe le plus proche. Autrement, appelez-nous au 1.800.661.1616.



Contactez-nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié :

Premièrement, communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil.

Ensuite, si vous n'êtes toujours pas satisfait envoyez tous les détails—numéro de téléphone compris—au

Directeur, Relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc.
Bureau 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Inscrivez votre appareil électroménager **www.electromenagersge.ca**

Inscrivez votre appareil électroménager en direct, aussitôt que possible. Cela améliorera nos communications et notre service après-vente. Vous pouvez également nous envoyer par la poste le formulaire d'inscription joint à votre documentation.

Celivre est imprimé sur du papier recyclé.
Imprimé au Mexique